



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

Elle & Vire Professionnel: partenaire engagé du 50^e Championnat de France du Dessert

Partenaire du Championnat de France du Dessert depuis plus de quinze ans, Savencia – à travers sa marque Elle & Vire Professionnel – démontre son engagement sans faille auprès des pâtisseries de restaurant. Pour la 50^e édition du Concours, sa Présidente Claire Heitzler a souhaité que les candidats professionnels créent un dessert panier inédit avec comme thème «Feuilleté» et comme ingrédient imposé une pâte feuilletée dont la recette a été mise au point par Nicolas Boussin, MOF Pâtissier, Champion de France du Dessert et chef pâtissier exécutif de la Maison de l'Excellence.

Le feuilletage: un véritable challenge pour les pâtisseries de restaurant

En choisissant le feuilletage dans les desserts panier, Claire Heitzler a souhaité que les huit finalistes démontrent leur capacité à créer un dessert dans l'esprit d'un mille feuilles mais avec les codes d'un dessert à l'assiette. Les candidats ont dû rechercher l'équilibre entre la pâte feuilletée et les autres ingrédients imposés (pommes, caramel coulant, agrumes, noisettes et pâte de noisette...).

A travers leurs créations, les trois lauréats ont ainsi démontré leur maîtrise du façonnage, de la cuisson et des associations gustatives qui valorisent le feuilletage, réalisé avec le beurre de tourage Elle & Vire Professionnel.

Les trois desserts paniers

En effet, pour remporter le Championnat de France du Dessert, les huit finalistes ont dû reproduire le dessert de sélection qui leur a permis de remporter leur finale régionale. Mais en plus, ils devaient créer un deuxième dessert à l'assiette pour dix personnes en respectant les conditions: un thème imposé: Feuilleté – une recette imposée: le caramel coulant – des ingrédients imposés dont le feuilletage à la crème, recette de Nicolas Boussin: *«J'ai proposé à Claire Heitzler ce feuilletage pour le panier du Championnat car cette recette met parfaitement en avant le beurre Elle & Vire et la crème Excellence Elle & Vire. Cette épreuve a ainsi permis aux candidats de développer leur créativité.»*

Voici les créations des trois premiers:

Champion de France du Dessert: Alexandre Legras (Le Bristol – Paris)



Dessert d'Argent: Taira Kawamura (La Pyramide – Vienne)



Dessert de Bronze: Jassim Harbi (Tetedoie – Lyon)



La recette de Nicolas Boussin

Pour accompagner ces créations, voici la recette du feuilletage à la crème de Nicolas Boussin:

- 500 g Farine T45
- 1 kg Farine T55
- 20 g Sel
- 100 g Eau

- 1 kg Crème 35% Excellence Elle & Vire
- 1 kg Beurre de tourage Elle & Vire

Mélanger au crochet les farines, le sel avec l'eau et la crème au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

