



“GREEK, CHOC AND ROCK” LE NOUVEAU LINE-UP ESTIVAL DE GLAZED

0

Pour cette saison estivale, Henri Guittet, glacier engagé fondateur de Glazed, a imaginé deux nouvelles collections aux parfums décalés dont lui seul a le secret. De mai à juillet, direction la Grèce avec des glaces et sorbets prêts à faire danser le sirtaki dans un cône ! Puis d'août à septembre, le chocolat débarque pour le goûter là où on ne l'attend pas. Des gourmandises endiablées mais toujours de haute qualité et réalisées à Paris, à déguster sans modération !



DE MAI À JUILLET : GREEK, C'EST CHIC !

Terre aux multiples couleurs et saveurs, la Grèce inspire Henri Guittet qui trouve dans ses produits une résonance pour les transformer en glace. C'est donc tout naturellement que la collection “Greek c'est chic” est née. Les saveurs méditerranéennes sont coiffées du twist azimuthé de Glazed. Une gamme de parfums qui va faire briller sous les “gyrosphères” les saveurs helléniques.

- Sorbet Mastika : un sorbet au citron bio jaune dont l'acidité est contrebalancée par les notes herbacées des feuilles de céleri branche et celles anisées du mastika, liqueur typique de Grèce.
- Olives & Choc : un mariage à la fois vif et gourmand dans lequel le chocolat noir 65% d'Équateur rencontre la saveur électrique et saline de la pâte d'olive de Kalamata parsemée de poudre d'olive.
- Thé Sauvage Grec : une mousse glacée légère et délicate au thé des montagnes - montée à la main comme une chantilly - dont la puissance mentholée de la plante est adoucie par le miel de caroubier.
- Soft Ice yaourt Grec et Baklava (**disponible uniquement à la boutique Pasteur**) : le yaourt grec est sublimé dans une glace onctueuse turbinée à la minute rappelant les soft ices d'outre-Atlantique. Elle est pimpée avec des morceaux d'une délicieuse Baklava au miel et aux noix. Plaisir régressif assuré !
- Aphrodite : cette pâtisserie glacée est servie au format individuel. Sur une dacquoise aux noix repose un sorbet à la rhubarbe bio et au gin grec enrobé de glace à la fraise bio française et épices douces. L'ensemble est surmonté de la mousse glacée au thé grec avec un insert coulis de fraises. Un dessert dont les jeux de texture apportent beaucoup de gourmandise.

D'AOÛT À OCTOBRE : ROCK & CHOC !

Pour cette collection, Henri Guittet a joué avec les différents terroirs de chocolat pour en faire ressortir leur typicité grâce à des combinaisons inédites. Il a ainsi créé des glaces et sorbets associant le goût puissant du cacao avec des ingrédients singuliers jouant sur l'amertume, la douceur et la fraîcheur. Ça pulse et ça vibre !

- **Green Side** : la recette traditionnelle de stracciatella prend ses quartiers d'été avec une crème infusée à la feuille de coriandre et des pépites de chocolat. Assurément un futur best-seller !
- **Dark Side et Simple Side** : les deux parfums iconiques pour ceux qui aiment le chocolat à l'état pur. Le premier est une glace chocolat noir 65% d'Equateur et gruë de cacao. Le deuxième, un sorbet pure pâte de cacao d'Equateur, révèle la puissance du chocolat tout en légèreté.
- **Yellow Side** : une glace au chocolat au lait 53% du Pérou rehaussée de zestes de citron bio et yuzu confit. Le yuzu donne le peps final et laisse une agréable sensation de fraîcheur en bouche.
- **Pink Side** : une glace au chocolat blanc mariée aux notes piquantes et légèrement acidulées des baies roses de Madagascar, venant contrebalancer le gras du chocolat. Une alliance gourmande et étonnante.
- **Purple Side** : une glace au chocolat noir 65% du Venezuela et épine-vinette des épices Shira. Fruit du vinettier, cette petite baie rouge aux saveurs sucrées et acidulées apportent des notes délicatement épicées au chocolat.



ET BIENTÔT UNE NOUVELLE BOUTIQUE DANS LE 15ÈME ARRONDISSEMENT

Glazed voit les choses en grand avec une nouvelle boutique située à côté du métro Pasteur. Avec son comptoir en enfilade et une vingtaine de places assises, elle offrira un espace dédié à la pause goûter pour savourer des pâtisseries avec un focus sur les scones, gaufres et cônes ! Ouverture prévue mi-juin.

Tarifs

1 boule : 3,50€ ; 2 boules : 5,50 € ; 3 boules : 7€
Pâtisserie glacée individuelle : 7€ ; Pot 490 ML : 13,90€
0

Les boutiques

Martyrs : 54 rue des Martyrs, 75009 Paris
Plantes : 19 rue Geoffroy Saint Hilaire 75005 Paris
Pasteur : 43 boulevard Pasteur 75015 Paris

Livraison possible dans Paris et sur la petite couronne en commandant sur Epicery ou Deliveroo www.glaces-glazed.com

À propos de Glazed :

Fondé par Charlotte et Henri Guittet à Paris en 2012, Glazed innove dans l'élaboration de glaces et sorbets aux parfums inattendus. Haute qualité, décalé et rock sont les maîtres-mots de cet artisan glacier qui a su devenir en quelques années un acteur incontournable des glaces à Paris. Glazed est reconnu comme Artisan de Qualité par le Collège Culinaire de France et bénéficie du label Fabriqué à Paris depuis 2017. Il est également labellisé Ecotable depuis 2021.