

LADURÉE

Paris

Chaque mois, le Chef Julien Alvarez et sa brigade revisitent un classique de la Maison Ladurée en édition limitée. En juillet et août, ils proposent de redécouvrir :

- Le Bayadère et le Pompadour -

Comme une envie de légèreté avec ces deux créations qui subliment les fruits d'été. Le Bayadère et le Pompadour s'invitent sur les grandes tablées qui accompagnent les beaux jours et les vacances, pour de véritables moments de gourmandise.

Le Bayadère

Le Bayadère se compose de Duja amande (feuilletine croquante aux amandes, à base de pâte d'amande maison) et d'un biscuit mirliton aux amandes.

Il est garni d'un cœur coulant amande orgeat, d'une compotée d'abricot et ganache montée amande orgeat et entouré d'une ceinture chocolat Opalys amande. Enfin, il est délicatement décoré d'une ganache amande orgeat et d'une peau d'amande au sirop.

Les mots du Chef Julien Alvarez

“ L'intention dans ce dessert est de travailler l'amande brute, non torréfiée pour obtenir des notes fraîches, végétales et florales du lait d'amande. Gustativement, un parallèle peut être fait avec notre macaron 160 ans sur le travail de l'amande. La compotée d'abricot légèrement acidulée avec son soupçon de jus de yuzu renforce le côté fruité et se marie à merveille avec l'amande ”



*Pâtisserie disponible jusqu'au 3 août 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur laduree.fr
9,50 € en boutiques - 12,50 € en restaurants.*



*Pâtisserie disponible du 3 août au 6 septembre 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur laduree.fr
9,50 € en boutiques - 12,50 € en restaurants.*

Le Pompadour

Un dessert très frais, délicatement fruité, avec des nuances autour des fruits exotiques. La crème légère à la noix de coco et les zestes de citron vert apportent le liant et la gourmandise entre le croustillant de la meringue et le cœur de mangue fraîche. Pour accentuer le côté floral et acidulé, la mangue est associée à l'ananas et au fruit de la passion. Un véritable délice exotique qui fera sensation avec sa fleur en guimauve et une pointe de feuille d'or en son sommet.

Les pâtisseries anniversaire,
un rendez-vous mensuel
pour célébrer
le savoir-faire
de Ladurée