



Mars 2024

Savencia propose une collection de desserts adaptée à des envies de saisonnalité

Comme les collections de prêt à porter, la pâtisserie de restaurant doit se réinventer chaque année. Les chefs de restauration commerciale ont besoin de tendances et d'influenceurs pour les aider à proposer à leurs clients des desserts nouveaux, gourmands et surtout dans l'air du temps. Savencia propose une nouvelle collection de desserts de saison réalisés avec les appareils à dessert sous la marque Elle & Vire Professionnel®.

8 conseils pour réaliser une nouvelle collection de desserts de saison

Sébastien Faré, chef exécutif de la Maison de l'Excellence a édité une liste de 8 conseils à suivre pour améliorer sa carte de desserts dans un esprit «délicieusement 2024»:

- 1) **Délicieuses appellations:** le nom du dessert doit déjà éveiller les sens et la curiosité des clients
- 2) **Irrésistibles:** accepter la tendance et rendre les desserts «instagrammables»
- 3) **Café/Thé gourmand:** alternative à un dessert classique, le café/thé gourmand arrive dans le top 3 des fins de repas
- 4) **Formats à partager:** proposer un dessert à partager pour encourager la convivialité
- 5) **Healthy:** ajouter systématiquement un dessert aux fruits frais pour des clients qui cherchent équilibre et naturalité

6) **Classiques revisités**: rassurer avec un grand classique... tout en y ajoutant une dose de modernité

7) **Influences régionales et américaines**: comme une invitation au voyage, puiser l'inspiration dans les desserts régionaux ou les spécialités outre-Atlantique

8) **Offre au chocolat**: gourmandise oblige, avoir un dessert au chocolat est incontournable

Des appareils à dessert fabriqués en Normandie

Pour aider les chefs à créer leurs desserts, Savencia propose une gamme de six préparations de base à partir de lait origine France permettant des dizaines de créations originales. Outre leur mise en œuvre simple et rapide, les appareils à dessert permettent aux chefs de maîtriser le coût portion:

- La crème brûlée Vanille Bourbon avec un goût intense de vanille Bourbon et relevé d'une note d'oeuf
- La crème brûlée Caramel Beurre Salé avec 16,5 % de véritable caramel au beurre salé
- Le pot de crème au Chocolat Valrhona® au goût intense de chocolat noir d'origine Equateur.
- Le Tiramisù avec 60% de mascarpone
- La Panna Cotta avec grains de vanille Bourbon
- Le Gratin de fruits Sabayon au foisonnement optimal et tenue avec tous types de fruits, alcools et arômes.

2 idées recette

Tiramisu façon Charlotte fraise basilic

Ingrédients:

Tiramisù:

- 1 L d'Appareil à Tiramisù Elle & Vire Professionnel®
- 200 g de purée de fraise
- 30 g de purée de rhubarbe
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 10 feuilles de basilic



Dressage:

- Biscuits boudoirs (nombre selon la taille des verrines)
 - Petites feuilles de basilic (environ 3 par verrine)
- Fraises de saison (1 à 3 par verrine)
 - 35 g d'eau
 - 15 g de sucre
 - 100 g de purée de fraise

Préparation:

Tiramisù :

Faire un sirop de sucre infusé avec les feuilles de basilic. Filtrer et laisser refroidir. Diviser l'Appareil à Tiramisù en deux. Dans la première moitié mélanger la purée de rhubarbe et la purée de fraise.

Monter au batteur jusqu'à ce que la crème tienne dans les branches du fouet. Dans la deuxième moitié, mélanger 20 cl de sirop de sucre au basilic. Monter au batteur.

Dressage : Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et le verser dans la purée de fraise. Tremper les biscuits dans cette préparation et garnir le pourtour des verrines de biscuits. Ajouter quelques dés de fraises dans le fond de la verrine. Au centre de la verrine, réaliser un pochage bicolore avec les deux crèmes (pas à pas ci-contre). Décorer de quartiers de fraises et de feuilles de basilic.

Gratin de cerises façon crème soufflée



Ingrédients:

- 1 l d'appareil à Gratin de Fruits Sabayon Elle & Vire Professionnel®
- 30 g de kirsch
- 60 cerises dénoyautées
- 20 cerises entières
- 30 g d'anis vert

Appareil à Gratin: Monter l'Appareil à Gratin de Fruits Sabayon avec le kirsch. Ajouter l'anis vert.

Dressage: Répartir l'appareil dans des ramequins. Ajouter 6 demies-cerises et une cerise entière au centre. Au moment de l'envoi, passer sous la salamandre ou sous le grill du four

Pour trouver la collection complète: bit.ly/48MqM5g

