

A cette occasion, le Chef a imaginé **4 recettes exclusives pour sublimer vos moments café :**

**Le pairing de l'été : un café glacé et sucette de guimauve à la lavande chocolat blanc, amandes**

Une guimauve maison, infusée à la lavande, trempée dans du chocolat blanc et parsemée d'amandes effilées. Cette recette a été créée pour s'accorder parfaitement avec un café glacé.

**FINANCIER CHOCOLAT FLEUR D'ORANGER ET NOISETTES CARAMÉLISÉES**

Une délicieuse base de biscuit financier au goût subtil de fleur d'oranger, à laquelle le Chef a associé une onctueuse ganache réalisée à base chocolat jivara lait 40% et chocolat guanaja 70%. Le tout parsemé de noisettes généreusement caramélisées.

**COOKIE CHOCOLAT BLANC PISTACHE, CONFIT FRAMBOISE HIBISCUS**

Un cookie à la texture parfaite réalisé autour de la pistache, à laquelle s'ajoute la rondeur d