

NOUVEAUTÉS 2021

# SYMPHONIE

## PASQUIER

*Signature Française*

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2021



## Les Moelleux 'Autour du café'



Symphonie Pasquier lance une offre de mini-pâtisseries aux textures moelleuses et fondantes adaptées aux prestations 'Autour du café', 5 recettes idéales pour la composition des cafés ou pauses gourmandes :

Moelleux caramel noix de pecan 24 g, Moelleux rhubarbe pommes 25,5 g, Moelleux ananas 25,5 g, Flan noix de coco 22 g et Fondant chocolat noix de coco 28,5 g.

Ces pâtisseries se composent d'un appareil aux œufs et d'une garniture riche en fruits et en saveurs. Les convives apprécieront l'acidité de la rhubarbe et de l'ananas, la gourmandise du caramel associé aux noix de pécan, la douceur de la pomme et de la noix de coco.

Chaque recette se présente sous la forme d'un plateau de 24 pièces, mono variété. Pour une mise en œuvre rapide, les produits sont micro-ondables 20 à 30 secondes à 700 W.

**Décongélation 5 h à 4°C et conservation 72 h entre 0 et 4°C**

**Conditionnement : 24 pièces par étui, 4 étuis par colis, soit 96 pièces par colis**

## Les Petits Fours Sucrés 'Aquarelle'

À compter du 1<sup>er</sup> octobre 2021, Symphonie Pasquier enrichit son offre de mignardises avec un plateau nommé 'Aquarelle'.

Ce plateau de 48 petits fours réunit 8 recettes gourmandes aux multiples savoir-faire (tartelette, pâte à choux, entremets, moelleux) et d'un large éventail de décors (pistaches hachées, noix de coco râpées, pépites de fraises, pépites et paillettes de chocolat).

Cet assortiment de pièces cocktails séduira les convives par la diversité de ses textures et de ses saveurs :

- **Éclair parfum Vanille** : pâte à choux aux œufs frais, crème parfum vanille, fondant à la vanille, rayures chocolat noir
- **Tartelette Fraise** : tartelette crème d'amande et cacao, mousse fraise et pépites de fraise en décor (fraises séchées)
- **Tartelette Citron** : tartelette crème d'amande, crème citron et rayures chocolat
- **Entremets Nougat** : biscuit aux amandes, mousse à la crème de nougat, incorporation de noisettes et d'amandes hachées, décor fruits secs
- **Fondant Chocolat** : fondant chocolat noir, pépites de chocolat
- **Moelleux Pistache Abricot** : moelleux pistache pur beurre, mousse abricot et décor pistaches hachées
- **Moelleux Noix de coco** : moelleux noix de coco, mousse coco et décor coco râpée
- **Croquant Chocolat Passion** : croquant chocolat (brisures de crêpes), gélifié passion, décor pailleté chocolat

**Décongélation 5 h à 4°C et conservation 24 h entre 0 et 4°C**

**Conditionnement : 48 pièces par étui, 4 étuis par colis**

**Poids : 665 g**



Visuels disponibles sur simple demande

[www.symphoniepasquier.com](http://www.symphoniepasquier.com)

## ***Symphonie Pasquier, la signature dédiée aux professionnels de la RHD dévoile ses premières nouveautés***

***En 2021, Brioche Pasquier présente Symphonie Pasquier, sa nouvelle signature réservée aux professionnels de la restauration. Quelques mois après ce lancement, la marque lance ses toutes premières nouveautés sur le marché de la RHD : une gamme de tartes essentielles 'recettes engagées', une collection de moelleux 'Autour du café' et un assortiment de petits fours sucrés 'Aquarelle'.***

Authenticité et naturalité des recettes, équilibre nutritionnel, engagement pour des filières agricoles durables, toutes ces valeurs défendues par la marque Symphonie Pasquier sont déployées à la création de ces nouvelles recettes. À tous les instants de la journée, en tous lieux et pour tous les modes de consommation, de la bouchée pour cocktail et réception, au dessert à partager en passant par les douceurs individuelles à emporter, les nouveautés Symphonie Pasquier sont autant de solutions pour accompagner les prestations des professionnels de la restauration.

### ***Les Tartes Essentielles 'Recettes Engagées'***

Symphonie Pasquier complète sa gamme de Tartes par 3 nouvelles recettes autour de la pomme : Tarte aux Pommes, Tarte Normande, Tarte Pomme Rhubarbe.



Une offre de tartes 720 g 'recettes engagées' par la sélection d'ingrédients issus de filières agricoles durables : farine de blé certifiée 100 % français, œufs de poules élevées au sol et pommes françaises.

Parce que le plaisir du goût sera toujours essentiel, ces généreuses tartes pur beurre aux visuels gourmands se composent d'une délicieuse purée de pommes fraîches (Tarte aux Pommes) et d'une onctueuse crème aux œufs frais (Tarte Normande et Tarte Pomme Rhubarbe). Découpées en 10 parts, pratiques et rapides à mettre en œuvre, elles répondent aux exigences nutritionnelles de la collectivité (fréquence libre de mise aux menus) et sont sans conservateur, sans colorant, sans huile de palme.

***Prédécoupée 10 parts  
Décongélation de 10 à 14 h à 4°C  
et conservation 48 h à 4°C  
Colis de 10 pièces / Poids : 720 g***