

Au mois de novembre, le Chef Pâtissier Julien Alvarez et sa brigade revisitent un classique de la pâtisserie française : la charlotte.

La Charlotte poire thé Marie-Antoinette

Cette pâtisserie automnale, à la fois légère et surprenante se compose d'un biscuit cuillère aérien saupoudré de thé et garni d'éclats de biscuits aux noisettes. En son cœur, se cache un insert coulant ainsi que de généreux dés de poire. Une ganache montée, également infusée au thé, entoure des perles de confit de poire, promesses d'une explosion fruitée en bouche. Une gourmandise toute en légèreté et en élégance, qui réunit une icône de la pâtisserie, et une icône de l'Histoire de France.

L'automne s'annonce majestueux et commence délicieusement bien chez Ladurée.

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

En 2022, Ladurée fête ses 160 ans. L'occasion pour le Chef Julien Alvarez de se replonger dans les archives de la Maison et de revisiter ses grands classiques. Ce mois-ci, c'est la Charlotte poire thé Marie-Antoinette qui est mise à l'honneur. Les revisites de la Maison Ladurée sont à retrouver tout au long de l'année 2022.



*Pâtisserie individuelle disponible du 2 novembre au 6 décembre 2022
dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur laduree.fr en click & collect
9,50 € en boutique - 12,50 € en restaurant*