



« Wrapez » sucré, une innovation Jean Ducourtieux by St Michel Food Service

Jean Ducourtieux, le spécialiste de la pâtisserie gourmande et innovante, lance la 1ère gamme de wraps sucrés à destination des professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Un nouveau concept qui propulse la traditionnelle feuille de génoise dans l'univers de la consommation nomade. Fidèles à leur ADN du goût et de la créativité, les conseillers Jean Ducourtieux ont imaginé plusieurs recettes gourmandes et un pas-à-pas ultra simple pour faciliter la mise en œuvre des wraps.

Le wrap, l'une des tendances 2021

Boosté par les influenceurs sur les réseaux sociaux en janvier dernier, **le wrap est (re)devenu un incontournable** des produits de consommation. En proposant une version sucrée, les équipes de Jean Ducourtieux surfent sur la tendance avec une offre créative. En desserts dans les formules déjeuner, en vente à emporter, en pause « On the Go » dans la cour de récré ou en goûter au bureau, **le wrap sucré répond aux attentes de consommation ludiques, nomades et savoureuses.**

Avec ses 3 recettes exclusives - vanille-framboise, choco-noisette, ananas-coco, il y en a pour tous les goûts. Des recettes élaborées selon les recommandations du GEMRCN¹ en milieu scolaire, adaptées à tous.



Proches des professionnels de la boulangerie-pâtisserie **depuis plus de 65 ans**, les conseillers culinaires Jean Ducourtieux ont pensé à tout pour simplifier la réalisation des wraps sucrés !

Avec un tutoriel en 6 étapes, les boulangers-pâtisseries sont accompagnés, pas à pas, dans la mise en œuvre de leurs wraps : de la feuille de génoise découpée en deux, à la découpe en biseaux (5*11.5 cm) en passant par la quantité de garniture à étaler (300 gr par demi-feuille), tout est expliqué.



Un tuto dématérialisé via la création d'un QR Code disponible sur nos plaquettes ou directement sur notre chaîne Youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=GSE-8DnU2DqU>), permet d'accéder à la mise en œuvre des wraps où que l'on soit.

À propos de Jean Ducourtieux by St Michel Food Service

Fondée en 1955 par un jeune artisan Jean Ducourtieux, la société éponyme basée en Dordogne est le spécialiste de la pâtisserie gourmande et innovante. Depuis plus de 65 ans, ses équipes œuvrent au quotidien pour proposer des produits modernes dont ses gammes dédiées aux instants de consommation : feuilles de génoise, minis produits salés ou sucrés, choux, babas, tartes... avec des solutions d'aide à la préparation créative et gourmande. Depuis 2011, les équipes de Jean Ducourtieux ont rejoint l'entreprise agroalimentaire St Michel Biscuits.

Le GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité compte tenu de la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, toute population confondue et en lien avec les objectifs du PNNS et du PNA.