

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



BABKA ZANA DÉVOILE SA NOUVELLE BABKA DES ROIS

ÉDITION LIMITÉE - Épiphanie 2026

A partir du 26 décembre aux Galeries Lafayette Gourmet
A partir du 3 janvier chez Babka Zana Condorcet et Place des Vosges



Chaque année, la Babka des Rois de Babka Zana est un véritable rendez-vous gourmand. A l'occasion de l'Épiphanie, la célèbre boulangerie levantine met en lumière de nouvelles saveurs et un tressage de brioche feuilletée inédit. Aussi belle que délicate, la Babka des Rois 2026 ne déroge pas à la tradition d'une réjouissante création. Sarah Amouyal et Emmanuel Murat se sont inspirés de la fleur de tournesol pour nous offrir un beau rayon de soleil au cœur de l'hiver. Si les pétales subliment le visuel artistique de cette galette, ce sont les graines qui offrent une gourmandise inattendue à un praliné d'exception. Celui-ci se



marie harmonieusement avec une fine ganache au chocolat au lait pour envelopper la frangipane et la rendre délicieusement réconfortante. Une Babka des Rois aussi solaire qu'irrésistible !



Si janvier est le mois le plus froid de l'année, il annonce aussi les festivités de l'Épiphanie. Une fête gourmande que Babka Zana aime tout particulièrement ! Alors pour nous réchauffer les cœurs, Sarah Amouyal et Emmanuel Murat ont choisi de célébrer le tournesol, cette fleur rayonnante qui nous donne l'impression d'un soleil, comme un symbole d'énergie et de joie.



Chaque année, la Babka des Rois nous émerveille de son art du tressage. Une pâte à brioche feuilletée qui, sous les mains expertes, devient un bijou visuel... Cette année, celle-ci prend la forme d'une fleur de tournesol au gré de pétales qui dansent avec grâce. Le



petites qui dansent avec grâce. Le délicat façonnage renferme une frangipane d'une gourmandise absolue, presque addictive. On la déguste en famille ou entre amis comme un véritable moment de bonheur.

La frangipane de cette édition de la Babla des Rois se pare d'un praliné maison aux graines de tournesol. On pense, la plupart du temps, au praliné d'amande ou de noisette mais Sarah Amouyal et Emmanuel Murat ont eu envie de détourner ce classique en valorisant une graine à la saveur singulière. Torréfiée, elle révèle une intensité et une rondeur surprenantes, à la fois gourmandes et légèrement sauvages. La frangipane et le praliné de tournesol se marient à une fine ganache de chocolat au lait. Les trois se répondent naturellement pour une dégustation gourmande, joyeuse et enveloppante de tendresse...



INFORMATIONS PRATIQUES

Babka Zana

65, rue Condorcet – 75009 Paris

Galleries Lafayette Gourmet / 35, boulevard Haussmann – 75009 Paris

Café Babka Zana

8, rue du Pas de la Mule – 75003 Paris

www.babkazana.com

[@babkazana](#)

Babka des Rois Tournesol

8 personnes

45€