



Communiqué de presse

Traiteur *de* Paris

Fraisier revisité et Lingot citron

Un vent de fraîcheur

Traiteur de Paris a concocté deux nouveaux desserts très graphiques, aux saveurs incontournables : le Fraisier revisité et le Lingot citron. Les fruits acidulés procurent cette agréable sensation de fraîcheur. Ils éveillent les papilles... tout comme la créativité des chefs !

Le fabricant de produits surgelés haut de gamme allie ici gourmandise et inspiration. Chacune parée de couches différentes, ces deux pâtisseries individuelles sont un bouquet de textures et saveurs : compotée, crémeux, financier, gelée, crème légère, génoise, amondine, morceaux de fruits... Leur forme rectangulaire permet d'imaginer un dessert unique, trônant au centre de l'assiette ou réparti en plusieurs petites bouchées design.



Le Fraisier vu par Traiteur de Paris

Il est l'un des desserts emblématiques de la pâtisserie française traditionnelle. Traiteur de Paris le revisite à sa façon, en soulignant les éléments les plus importants de la recette originale : un bon goût de fraise, franc et naturel, une pointe de vanille, et un mariage de textures moelleuses et fondantes. Le Fraisier est composé d'une compotée de fraise avec des morceaux de fruits fondants, d'une crème légère à la vanille Bourbon, d'un financier à l'amande, d'une gelée de fraises et d'un biscuit génoise imbibé à la vanille.

Idées de remise en œuvre

- Placer dans l'assiette le Fraisier – entier ou découpé en bouchées carrées - puis l'agrémenter de fraises fraîches et de pistaches concassées, en déposant des pointes de coulis de fraise ici et là.

Laisser décongeler 4 heures à 4° C.
Veiller à bien retirer le film plastique avant décongélation.
Sans conservateur, sans colorant artificiel et sans exhausteur de goût

Conditionnement : boîte de 16 pièces de 70 g (1,120 Kg)
2 calages de 8 pièces
Dimension pièce L x l x h : 11 x 2,8 x 2,4 cm

souffle sur la carte des desserts

Lingot citron

Ode aux agrumes avec ce dessert frais, aux goûts affirmés. Avec ses quatre couches, le Lingot citron de Traiteur de Paris équilibre l'acidité du citron en jouant sur une déclinaison harmonieuse de textures : crème légère, biscuit génoise nature imbibé, crémeux, amandine citron et amandes hachées. Sur une carte des desserts, le Lingot propose une version originale et légère de l'incontournable pâtisserie au citron.


Idées de remise en œuvre

- Découper le lingot en trois bouchées, déposer au sommet un cercle de chocolat blanc et une pointe de meringue italienne puis décorer l'assiette de gelée de citron, découpée en cercles de différentes tailles.
- Placer le lingot entier sur un rectangle de gelée citron légèrement plus grand, puis décorer de suprêmes de pamplemousse et de kumquats confits.

Laisser décongeler 4 heures à 4° C.
Veiller à bien retirer le film plastique avant décongélation.
Sans conservateur, sans colorant artificiel et sans exhausteur de goût

Conditionnement : boîte de 16 pièces de 65 g (1,040 Kg)
2 calages de 8 pièces
Dimension pièce L x l x h : 11 x 2,8 x 2,4 cm

Contact : Tél. 02 99 86 76 00
lechef@traiteurdeparis.com
www.traiteurdeparis.fr
Nos recettes sont à retrouver sur

 Traiteur de Paris





Contact presse

Bureau de presse Agroalimentaire

12 rue Victor Hugo 35000 Rennes - Tél. 02 99 36 24 07
www.bureaudepresseagro.com

Laurence Maignan
laurence.maignan@bureaudepresseagro.com

Eugénie Legendre
eugenie@bureaudepresseagro.com