

Traiteur de Paris

DESSERTS GLACÉS « MINUTE » Fraîcheur et Gourmandise



Traiteur de Paris met tout son savoir-faire pâtissier dans l'élaboration de desserts gourmands et faciles à remettre en œuvre. À l'approche des beaux jours, le spécialiste de la pâtisserie et des produits traiteur pour les professionnels, met à l'honneur deux nouveautés, destinées à la restauration traditionnelle assise : des desserts glacés « minute ». À consommer dès leur sortie du congélateur, ils se dégustent tels quels ou personnalisés à l'envi.

SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Au délicat parfum d'orange, le Soufflé Grand Marnier® apporte à la fois fraîcheur et caractère en bouche, avec sa base de biscuit cuillère imbibée et son appareil soufflé glacé au Grand Marnier®.

Idées de remise en œuvre :

Retirer le produit de son calage et ôter le rhodoïde.

À déguster dès sa sortie du congélateur, il peut être présenté tel quel ou personnalisé, saupoudré de sucre glace et agrémenté d'un zeste de citron confit.

Caractéristiques techniques :

Conditionnement : 12 pièces de 71g

A conserver à -18°C

DULCE DE LECHE

La douceur de la confiture de lait et le moelleux du biscuit à la cuillère se mêlent dans ce dessert gourmand et facile à remettre en œuvre. Le soufflé crémeux, composé à 23% de confiture de lait, offre des saveurs aux notes caramélisées, typiques de cette spécialité.

Idées de remise en œuvre :

Retirer le produit de son calage et ôter le rhodoïde.

À déguster dès sa sortie du congélateur, il peut s'accompagner d'un coulis de caramel, d'une mousse de lait, pour un effet capuccino, ou être tout simplement présenté seul à l'assiette.

Caractéristiques techniques :

Conditionnement : 12 pièces de 61g

A conserver à -18°C

► LES « PLUS » PRODUITS :

- faciles à mettre en place
- pas de perte car les produits sont à sortir juste avant de servir



Contact : Tél. 02 99 86 76 00

lechef@traiteurdeparis.com

www.traiteurdeparis.fr

Nos recettes sont à retrouver sur

 [Traiteur de Paris](https://www.youtube.com/TraiteurdeParis)



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

Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com