

Pâtisseries...



revues par Tony Gautereau - Cabinet PB Conseil
Consultant Pâtisserie
06 60 21 03 25 / 04 78 62 80 29

Tarte aux fraises



Composition :

- * Fond : Sablé, crème pâtissière allégée à la crème fouettée et vanillée
- * Décor : Fraises, meringue française



Tartelette fruits



Composition :

- * Fond : Sablé breton, crème pâtissière allégée à la crème fouettée
- * Décor : Fruits frais, tube de meringue croustillante au sucre grain

Sablé coco et son mousseux de framboise



Composition :

- ★ **Fond : Sablé reconstitué à la noix de coco, mousseux de framboise**
- ★ **Décor : Framboises fraîches, éclats de chocolat blanc, gouttelettes de framboises confites**

Tartelette des îles



Composition :

- * Fond : Pâte sablée, crème d'amande exotique, mousse légère à la passion
- * Décor : Rosace de Chantilly et fruits de la passion

Tarte aux Agrumes



Composition :

- * Fond : Sablé breton, suprêmes pamplemousse, orange
- * Décor : Mousseux de fromage blanc, Eclats de pistache



Citron meringué croustillant



Composition :

- * Fond : Pâte à chou et croustillant de fruits rouges
- * Décor : Meringue française, citron vert, fraise

Soleil Citron vert Framboise



Composition :

- * Fond : Dacquoise amande coco
- * Mousse framboise
- * Mousse citron
- * Décor : Framboise
Citron vert
Nectarine

St Honoré Framboise



Composition :

- * Fond : Soufflé de Dacquoise aux éclats de pistache
Crèmeux à la pistache
- * Décor : Framboises fraîches

Eclair soufflé au citron



Composition :

- * Fond : Pâte à chou
- * Mousse légère au citron
- * Décor : Citron vert
groseille



Eclair moussoux au Chocolat au lait

Composition :

- * Fond : Pâte à chou
- * Gelée de fruits rouges
- * Mousse légère au chocolat au lait
- * Décor : Tube chocolat noir, poudre de cacao, framboise



Eclair mousse caramel craquant

Composition :

- * Fond : Pâte à chou
- * Croustillant de praliné
- * Mousse caramel
- * Décor : Eclats de caramel, groseille, chocolat noir

Brownie et son soufflé au pralin



Composition :

- * Fond : Base brownie, noix de pécan, noisettes et pistaches
- * Décor : Soufflé au pralin, chocolat



Brownie et son crémeux glacé

Composition :

- ★ Fond : Base brownie, noix de pécan, noisettes et pistaches
- ★ Décor : Crémeux glacé miroir au chocolat noir intense, éclat d'amandes



Croustillant fruits rouges aux éclats de nougats

Composition :

- * Fond : Biscuit aux amandes
- * Mousse de fruits rouges avec insert fruits rouges, éclats de nougats
- * Décor : Mûres myrtilles chocolat blanc

Acidulé framboise et sa surprise au nougat



Composition :

- * Fond : Biscuit amande au nougat
- * Acidulé de framboise
- * Insert de crémeux de nougat
- * Décor : Framboise et meringue française



Chouquette revisitée mousse vanille

Composition :

- * Fond : Sablé
- * Crème légère à la vanille
- * Pâte à choux, sucre grain
- * Décor : Chocolat

Tiramisu revisité et ses tuiles chocolat



Composition :

- * Fond : Biscuit cuillère punché café
- * Mascarpone
- * Mousse café
- * Décor : Tuiles chocolat noir

Moelleux croustillant aux pommes



Composition :

- * Fond : Sablé breton
- * Pommes rissolées
- * Décor : Croustillant de pâte filo caramélisée



Soleil citron / St Mars vanille choco noisettes

Saint Mars vanille Choco Noisettes *Composition :*

- * Fond : Biscuit amande
- * Mousse chocolat intense
- * Poudre de noisettes
- * Chantilly vanille
- * Biscuit Sabayon caramélisé
- * Décor : Meringue française, chocolat noir

Soleil Citron *Composition :*

- * Fond : Dacquoise amande coco
- * Mousse framboise
- * Mousse citron
- * Décor : Framboise, Citron vert



Soleil citron / St Mars vanille chocolat

Saint Mars vanille Chocolat

Composition :

- * Fond : Biscuit amande
- * Mousse chocolat intense
- * Chantilly vanille
- * Biscuit Sabayon caramélisé
- * Décor : Meringue française, chocolat noir

Soleil Citron

Composition :

- * Fond : Dacquoise amande coco
- * Mousse framboise
- * Mousse citron
- * Décor : Framboise, Citron vert

Trilogie



- * **Sablé breton, crémeux pistache, Cerise Amaréna, Chocolat noir**
- * **Entremet à la brunoise de poires caramélisée**
- * **Sablé aux agrumes, kiwi, crémeux framboise**

Assortiment de petits gâteaux



- * Multi fruits
- * Tartes chocolat
- * Dôme à la poire
- * Eclairs revisités
- * Choux caramélisés