la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

Nouveautés

Automne-Hiver 2026/27

Contact : Stéphany Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations glacées

la compagnie des desserts

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

Les créations glacées

GLACE AU LAIT FRAIS CHAÏ LATTE

Inspirée du célèbre chaï latte, boisson emblématique des coffee shops et particulièrement plébiscitée par les générations Z et les millennials, cette nouvelle création apporte une touche chaleureuse et dépaysante à la carte des desserts.

Élaborée à partir du lait frais de la ferme Marg'Aude, cette crème glacée révèle une infusion de thé noir aux épices chaï (gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle), associée à la délicatesse de gousses de vanille Bourbon de Madagascar et relevée d'une subtile touche de sirop d'érable. Une recette tout en équilibre, où la rondeur lactée et la douceur de la vanille rencontrent les notes chaudes et exotiques des épices.

Idéale pour accompagner la saison automne-hiver, la glace Chaï Latte se distingue par sa signature aromatique originale et sa grande facilité d'utilisation : elle peut s'intégrer aussi bien à une coupe glacée, à un milk-shake qu'à un dessert à l'assiette, pour apporter une touche épicée et contemporaine aux créations des chefs. C'est également une saveur tendance qui peut être utilisée à la carte comme à emporter.

Flashez ce QR-code pour découvrir, en images, comment Philippe Faur, notre Maître Artisan, l'a associé ?

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

Les créations glacées

CRÈME GLACÉE BRETZEL SAUCE CARAMEL GAUFRETTES CHOCOLAT

Pour l'automne-hiver 2026/27, nos chefs glaciers ont revisité les codes de la gourmandise avec une création généreuse qui associe des saveurs familières à un étonnant jeu de textures.

Au cœur de cette nouvelle crème glacée, de véritables morceaux de bretzel fondus dans le mélange apportent une signature céréalière et légèrement salée, tandis qu'une sauce caramel salé vient envelopper l'ensemble de sa rondeur gourmande. Des inclusions de gaufrettes chocolatées complètent la recette avec une touche de croquant. Ultra-gourmandise garantie !

Entre le mœlleux du bretzel, l'onctuosité du caramel et le croustillant chocolaté, cette création joue la carte du contraste et de la générosité. Cette crème glacée fera vivre à merveille des desserts réconfortants et spectaculaires sur les cartes de desserts des restaurants ou dans des coupes à emporter, et permettra de faire de chaque cuillerée une expérience à la fois gourmande et texturée.

Découvrez les 2 idées de coupes glacées de Philippe Faur avec cette nouveauté.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

Les créations pâtissières

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Découvrez l'idée d'association avec l'intensément vanille de Philippe Urraca

INTENSÉMENT VANILLE

Avec l'Intensément Vanille, Philippe Urraca, Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, imagine une création mono-saveur, où la gousse se décline avec subtilité pour révéler toute sa richesse aromatique.

Sous son apparence contemporaine, l'entremets Intensément Vanille dévoile une succession de textures et de nuances : une mousse vanille, un gel de vanille au miel et aux graines de vanille, un riz au lait vanillé à la fleur de sel et un biscuit mœlleux. Une composition tout en finesse, dans laquelle la douceur de la vanille rencontre la délicate tension apportée par le miel et la fleur de sel. Le velours de chocolat noir, teinté au charbon végétal, vient envelopper cette création d'une couleur profonde et mystérieuse.

La force de l'Intensément Vanille réside aussi dans son esthétique singulière. Sa forme intrigante et son relief donnent immédiatement du caractère à l'assiette et créent un véritable effet waouh. Une signature visuelle forte, qui demande peu de mise en œuvre au professionnel pour faire naître un dessert spectaculaire.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 100 g - dimensions : Ø 6,5 - H 7 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

Les créations pâtissières

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Découvrez l'idée d'association avec
la couronne mirabelle signée Philippe Urraca

COURONNE MIRABELLE

Philippe Urraca signe avec la Couronne Mirabelle une création originale qui emprunte les codes de la joaillerie. Sa forme délicate et sa finition florale en font une pâtisserie précieuse, comme un présent que l'on offrirait au moment du dessert. Moderne et élégante, elle associe la finesse de son dessin à la poésie de fleurs comestibles – rose, lavande et mauve – pour composer une pièce aussi raffinée que gourmande.

La Couronne Mirabelle mise sur la finesse et le contraste. Sa mousse légère à la mirabelle repose sur un crunchy aux amandes qui apporte une texture franche et croustillante. En son cœur, le confit de pamplemousse et d'agrumes infusé au jasmin apporte acidité, fraîcheur et intensité fruitée, avec une pointe d'amertume qui équilibre la douceur de la mirabelle. Les notes florales viennent prolonger la dégustation tout en délicatesse.

La Couronne Mirabelle permet aux professionnels de proposer une pâtisserie à l'esthétique travaillée sans alourdir le service. Sa mise en place à l'assiette reste simple : une décoration suffit pour accompagner la pièce et créer un dressage personnalisé. Elle apporte ainsi aux cartes de saison une touche contemporaine et singulière, avec cette sensation précieuse d'offrir, au moment du dessert, bien plus qu'une pâtisserie : une véritable attention.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - dimensions : Ø 7,5 - H 3 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

La création festive

POMME DE PIN

Avec la Pomme de Pin, nos chefs pâtissiers transforment un symbole de la forêt en une création gourmande et festive. Finement sculptée, cette pâtisserie trompe-l'œil trouve naturellement sa place sur les cartes d'automne et d'hiver, et tout particulièrement pendant les fêtes. Elle surprend dès le premier regard et invite les convives à découvrir ce qui se cache derrière cette apparence familière.

Sous son velours cacao, la Pomme de Pin associe une génoise au chocolat à une mousse au chocolat noir et au lait. En son cœur, un caramel au beurre salé apporte une touche fondante et gourmande, tandis que des perles de céréales croustillantes créent un contraste de textures.

Proposée en format individuel, la Pomme de Pin est conçue pour faciliter le travail du professionnel. Prête à être dressée, elle ne demande qu'une décoration d'assiette pour créer un dessert personnalisé et spectaculaire. Au cœur des menus de fêtes, cette pâtisserie trompe-l'œil prolonge l'esprit de Noël jusqu'à la dernière bouchée et offre une fin de repas aussi gourmande que mémorable.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - dimensions : Ø 5 - H 8 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

Le dessert de voyage

WHOOPIE - NOUVEAU CONCEPT SNACKING

Le snacking se réinvente, et la pâtisserie entend bien prendre sa place dans cette nouvelle façon de consommer. Avec le Whoopie, nos chefs pâtissiers revisitent une pâtisserie fraîchement arrivée des États-Unis pour en faire une création contemporaine, pensée pour les nouvelles générations de gourmands comme pour les amateurs de plaisirs régressifs. Son look détonant, à mi-chemin entre le hamburger et le célèbre biscuit sandwich, lui confère d'emblée ce petit supplément de « wahou » qui attire l'œil avant de séduire les papilles.

Sous ses deux généreux biscuits cacao se cachent une guimauve à la vanille et un cœur coulant au praliné amande-noisette. Une composition simple et gourmande, où le fondant de la guimauve rencontre l'intensité du praliné et le caractère cacaoté du biscuit. Mais le Whoopie ne s'arrête pas à sa recette : sa forme devient un véritable terrain d'expression pour les professionnels, qui peuvent le personnaliser au gré de leur créativité, des saisons ou des tendances. *lien vers notre playlist de vidéos sur la personnalisation : https://www.youtube.com/playlist?list=PLY_fs1wquW2M*

Idéal pour les nouveaux usages, le Whoopie coche aussi toutes les cases d'un snacking facile à déployer : format individuel, prise en main intuitive, transport et dégustation nomade. Sa mise en œuvre est tout aussi simple, avec une décongélation rapide et jusqu'à 3 jours de conservation à 4 °C. Une pâtisserie aussi séduisante à regarder qu'à intégrer dans une offre de vente à emporter… avec, en prime, un sérieux potentiel pour faire parler d'elle sur les réseaux sociaux.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - dimensions : Ø 7 - H 3,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 2 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3 j à 4°C
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2026/27

La Mini pâtisserie

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

MACARON CACAHUÈTE

Saveur tendance par excellence, la cacahuète apporte au macaron une dimension à la fois régressive et ultra-gourmande, évoquant les grands classiques de la confiserie et des barres chocolatées. Avec sa coque bicolore jaune et marron, le macaron joue la carte de la modernité et se distingue par un parti pris inédit : un enrobage au chocolat au lait sur une seule des deux coques.

Fort de plus de 20 ans de savoir-faire, la recette authentique du macaron signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, conjugue une coque d'amande délicatement craquante et un cœur mœlleux. La recette associe une pure pâte de cacahuète à une coque glacée au chocolat au lait, pour un jeu de textures et de saveurs particulièrement généreux.

À l'heure du café gourmand et des réceptions, le Macaron cacahuète apporte une touche originale et contemporaine aux classiques de la pâtisserie. Une création facile à intégrer aux offres sucrées, qui réinvente le macaron tout en conservant les codes qui ont fait son succès.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 16 g - dimensions : Ø 4,2 - H 3 cm
Conditionnement : x 45
Mise en œuvre : décongélation 2 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois

"Donner du plaisir au dessert"