culture PATISSERIE

TENDANCE
La pâtisserie hybride

RELOOKING
Bridor Une Recette Lenôtre Professionnelle : 3 nouveaux plateaux

MUST HAVE
Le coin des macarons

SPÉCIAL
GRANDS CLASSIQUES
La tradition a du bon !

BRIDOR
Ses nouvelles gammes

BRIDOR de FRANCE

SOMMAIRE

DES TENDANCES

03 TENDANCE PÂTISSERIE HYBRIDE
04 LES GRANDS CLASSIQUES BY BRIDOR
05 Sweet France
06 Le Chocolat dans tous ses états
07 La pâte toujours aussi Chou

08 LE COIN DES MACARONS
MACARONS, L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE
09 Le Coin des Macarons
10 Macarons Bridor
11 Macarons Bridor Une recette Lenôtre Professionnelle

12 SPÉCIAL RELOOKING : LES 3 NOUVEAUX PLATEAUX
BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELLE
13 Gaston, La tradition des savoir-faire par Lenôtre
14 Vendôme, quand la pâtisserie se fait joaillier
15 Diamant Brun, le chocolat

BRIDOR

TENDANCE

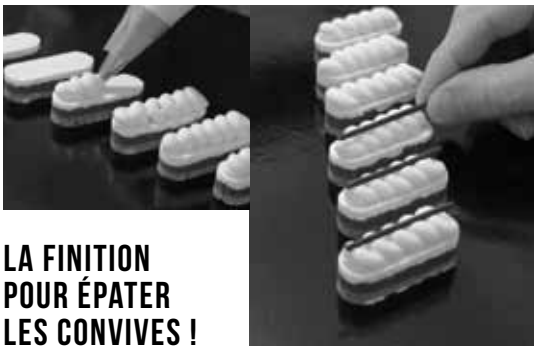
PÂTISSERIE HYBRIDE

LE CONCEPT « HYBRID », FAIRE DU DESSERT UN ÉVÉNEMENT !

LA TENDANCE EST AU MÉLANGE...

Muffinoiserie (mélange de muffin et de viennoiserie) et cronut (mélange de croissant et donut), mi-éclair, mi-entremets, mi-tartelette, au tour d'HYBRID de casser les codes de la pâtisserie fine.

Une forme moderne, un visuel gourmand, des couleurs étonnantes, Les barrettes « Hybrid » mélangent les textures et les saveurs pour une expérience surprenante.



LA FINITION POUR ÉPATER LES CONVIVES !

Noix de coco | Caramel salé | Framboise

Clémentine | Citron | Menthe

3 BASES CROQUANTES POUR 3 EXPÉRIENCES DIFFÉRENTES !

6 *parfums !*

- **Barrette blanche :** sablé pur beurre, ganache chocolat blanc
- **Barrette lait :** joconde cacao, craquant, ganache chocolat lait
- **Barrette noire :** joconde cacao, croustillant feuillantine, ganache chocolat noir

Plateau de 24 pièces, 2 plateaux par carton

SPÉCIAL

LES GRANDS CLASSIQUES BY BRIDOR

LE VINTAGE EST TOUJOURS TENDANCE

Fort d'un savoir-faire de plus de 20 ans.

Le laboratoire de production de la pâtisserie Bridor confectionne des pâtisseries fines surgelées dans le respect des préceptes du savoir-faire pâtissier français : des sablés 100% pur beurre, une pâte à choux au beurre, moelleuse et fondante, des compotées de fruits, ...

En conformité avec les exigences réglementaires les plus récentes, les brigades de pâtissières et pâtissiers mettent tout leur cœur dans chacun de leurs gestes.

PAUSE GOURMANDE

Découvrez les So Moelleux, un plateau pensé pour répondre à vos besoins et celle de vos clients.

Mise en avant gourmande, 1h de décongélation à température ambiante qui crée l'impulsion, aucun temps de dressage, pur beurre et sans conservateurs, ces moelleux sont idéals pour une pause gourmande simple à organiser.

48 pièces par plateau, DLC 21 jours après décongélation à température ambiante.

SWEET FRANCE

Un plateau inspiré des grands classiques de la pâtisserie française et de toutes les recettes qui font la renommée des pâtissiers en France et dans le monde.

Il vous régalera avec :

Macaron ganache montée framboise

Opéra

Framboisier

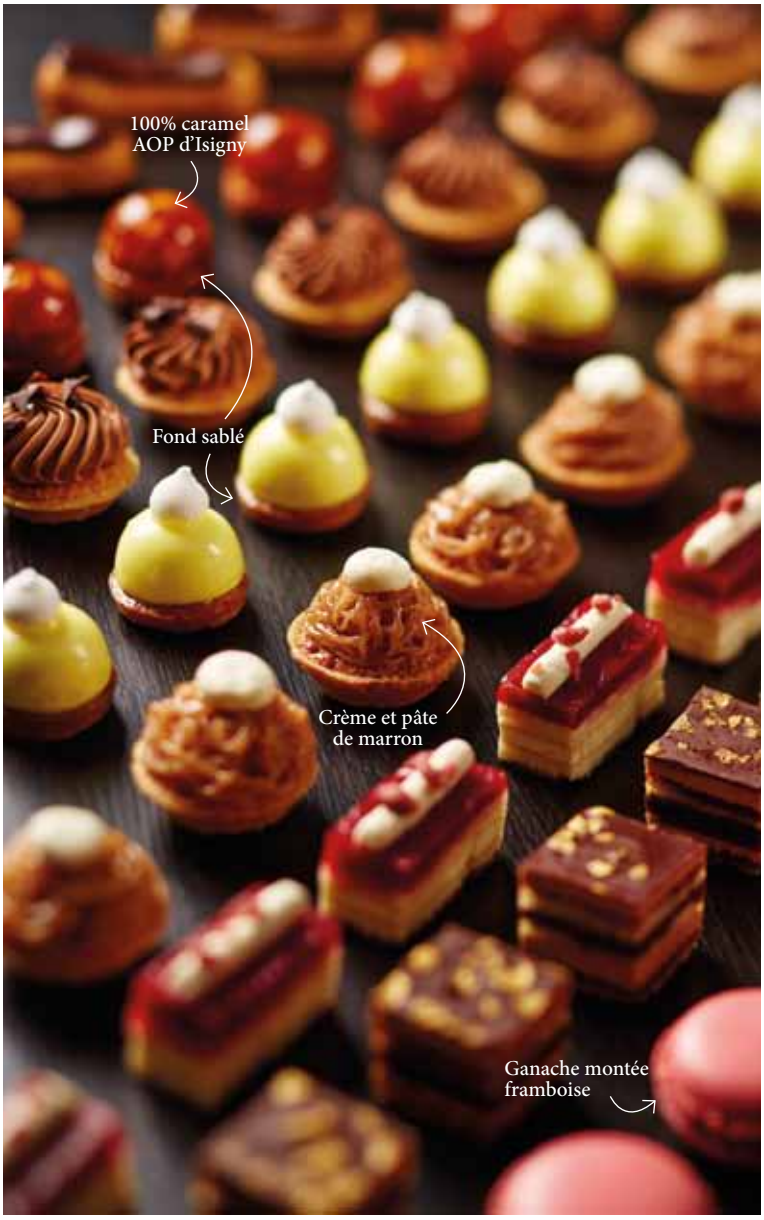
Tartelette Mont-Blanc

Tartelette citron

Tartelette chocolat

Tartelette pomme Tatin

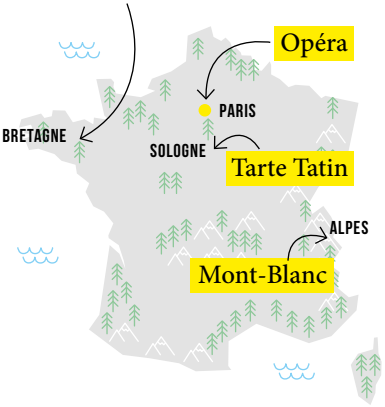
Éclair chocolat noir



LA FRANCE À L'HONNEUR

Des recettes inspirées de nos régions...

Toutes nos tartelettes **fonds sablés** sont inspirés des sablés Bretons



MAKING OF

Parce qu'une pâtisserie se déguste d'abord avec les yeux, nous mettons le plus grand soin à la finition de nos pâtisseries. Cette étape, entièrement réalisée à la main comme les artisans, garantit un fini et un visuel unique à nos mignardises.

Toutes les meringues ***sont délicatement déposées à la main*** *sur la tartelette citron*

SWEET FRANCE

Code produit : 36011 / Plateau de 51 pièces

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

LOVE CHOCOLAT

Love Chocolat s'inspire de la tradition pour innover et vous dévoiler un plateau 100% chocolat avec des formes modernes, des saveurs non artificielles et 100% de fruits.

Code produit : 36010
Plateau de 53 pièces

LOVE CHOCOLAT

Macaron ganache chocolat | Coque chocolat framboise | Tartelette chocolat coco | Moelleux chocolat et Gianduja | Tartelette chocolat | Croquant chocolat blanc | Coque chocolat passion | Éclair chocolat noir

LA PÂTE TOUJOURS AUSSI CHOU !

LE SECRET DE LA PÂTE À CHOUX PAR VALÉRIE

Pâtissière depuis 15 ans dans l'entreprise

SECRET 1
Une préparation du mix de base à la juste température et le respect de la bonne vitesse à chaque étape.

SECRET 2
Pas de temps de repos de la pâte pour éviter qu'elle ne retombe.

SECRET 3
L'ajout du lait et des œufs se fait petit à petit pour qu'ils s'incorporent au mieux.

SECRET 4
Beaucoup d'expertise pour reconnaître que la pâte finale est prête : parfaitement lisse et homogène, avec laquelle on obtient un bec d'oiseau.

SECRET 5
Pour finir une cuisson à 160°C pendant 30 min afin que les choux ou éclairs n'éclatent pas !

MISE EN AVANT...

Garnissage à la poche chou ***Paris-Brest***

Le Paris-Brest *se fait chouchouter à Valence !*

Nouvelle recette *pour un nouveau fondant mais toujours sans huile de palme !*

DES GESTES MANUELS

LES MINI SO CHOUX

Le savoir faire pâte à choux mis à l'honneur avec 5 grands classiques.

Code produit : 36012
Plateau de 44 pièces

LES BIG CHOUX POUR UN CAFÉ GOURMAND IDÉAL !

Pour les plus gourmands Bridor a décliné les So Choux dans un format plus généreux ! Une nouvelle offre de mini pâtisseries : plus grandes que la mignardise et plus petit que le dessert. 4 références essentielles pour satisfaire vos besoins :

- **Eclairs Chocolat** 20g / Plateau de 32 pièces (Code produit : 35648)
- **Eclairs Café** 20g / Plateau de 32 pièces (Code produit : 35649)
- **Eclairs Vanille** 20g / Plateau de 32 pièces (Code produit : 35650)
- **Choux Chantilly Vanille** 14g / Plateau de 35 pièces (Code produit : 35829)

MUST HAVE

LE COIN DES MACARONS

NEW

MACARONS BRIDOR

8 parfums

BRIDOR

NOUVEAUTÉ

LES MACARONS BRIDOR

L'association des coques « meringue à la française » et de la garniture « ganache montée » rend les macarons Bridor, tendres, onctueux et croquants.

Ce plateau de Macarons Bridor vous offre 8 parfums délicieux à déguster pour toutes les occasions.

- **Passion :** purée de fruit de la passion, sans arôme
- **Vanille :** arôme naturel de vanille
- **Chocolat :** choix d'un chocolat de caractère avec un goût équilibré de cacao
- **Framboise :** purée de framboise (27%)
- **Caramel :** caramel au beurre salé
- **Pistache :** pâte de pistache (7,5%)
- **Café :** 100% arabica
- **Citron :** pur jus de citron sans arôme (23%)

LA SPÉCIFICITÉ DE LA GANACHE MONTÉE

André Deouvre, Responsable R&D

Nous avons décidé de développer des recettes macarons à base de ganache montée, pour avoir un macaron moderne, au goût du jour. Notre ganache montée se compose de chocolat blanc, de crème 35% de matières grasses et de notre mix aromatisation (purée de fuit par exemple).

La ganache montée apporte de la finesse et de la rondeur en bouche. Les macarons Bridor sont plus légers, plus lisses, plus ronds et moins gras !

LA GANACHE MONTÉE

Légèreté, onctuosité et gourmandise... Vive la ganache montée !

*Fini la compotée, bonjour la **ganache montée !***

*Adeptes et non adeptes du chocolat, **vous serez conquis par cette nouvelle recette !***

*Toutes nos déposes de coques sont faites **à la main.***

IL ÉTAIT UNE FOIS LE MACARON

Le macaron trouve les faveurs de Catherine de Médicis et fait une entrée triomphale et éternelle dans le cœur des français.
Depuis son arrivée sur notre territoire le macaron s'est réinterpreté au fil des régions… Nancy, Amiens, St Emilion, Paris, mais aussi au fil des savoir-faire pâtissiers, dressé à la cuillère ou bien fouetté, une coque, deux coques, garni ou non… Le Macaron est, aujourd'hui, très populaire sous sa forme la plus reconnue : une garniture entre deux coques.

LES MACARONS SIGNÉS BRIDOR DES « MACARONS À LA FRANÇAISE »

Nous avons fait le choix de cette meringue à la française, plutôt que de l'italienne largement diffusée, car elle permet d'obtenir une texture de coque différente : craquante à l'attaque puis fondante, et surtout jamais sèche.

TOUT EST DANS LE CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES !

Notre poudre d'amandes de grande qualité est issue d'amandes parfaitement émondées et finement broyées, afin d'obtenir une coque bien lisse à la couleur homogène. Quant à nos blancs d'œufs, originaires de France, ils sont issus de poules jeunes et cassés rapidement après avoir été pondus, afin qu'ils soient le plus purs possible.

MUST HAVE

LE COIN DES MACARONS

MACARONS BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELLE

Code produit : 34111

LES MACARONS BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELLE

AVIS DES GOÛTEURS

Les macarons Bridor
Une Recette Lenôtre Professionnel
*plébiscités par les consommateurs !**

LE PLUS BEAU

1er en visuel avec une note de 7/10 près de 70% des consommateurs satisfaits, tous parfums confondus.

LE PLUS BRILLANT

1er sur le critère de la brillance.

LE MEILLEUR

1er pour la maîtrise du taux de sucre juste bien, ni trop sucré, ni pas assez.

À GÔUTER ET RE-DÉGUSTER

Intention d'achat. Les 2/3 des consommateurs déclarent souhaiter acheter le produit après consommation.

**Étude Actalia Sensoriel menée en septembre 2015, sur un panel de 240 consommateurs interrogés en région parisienne et à Rennes.*

Préparation du «tant pour tant »

Préparation de la meringue à la française

*Une coque façon **meringue à la française.***

Les coques avant cuisson, bien formées, lisses et brillantes, signe d'un macaronnage parfait.

TENDANCE

RELOOKING

L'EXPERTISE LENÔTRE DANS UNE MIGNARDISE BRIDOR

ALAIN BLANCHARD

Chef pâtissier Lenôtre

Alain Blanchard, chef pâtissier Lenôtre forme régulièrement les collaborateurs Bridor afin de s'assurer de la qualité et de la régularité dans les recettes Bridor-Une recette Lenôtre Professionnelle. Car à Pont de l'Isère (le site de pâtisserie Bridor) tout reste extrêmement manuel, les lignes ne sont pas automatisées.

Chaque année Bridor et la pâtisserie Lenôtre, réinvente une nouvelle collection, comme la mode ou la joaillerie, nous revisitons des classiques de la pâtisserie.

Le relooking des plateaux vous invite à une nouvelle expérience : nouvelles saveurs, nouveaux visuels, nouvelles finitions, tels des bijoux à savourer. Ici les bijoux ne se contemplent pas ils se savourent.

> *La pâtisserie, c'est offrir de la douceur à partager."*
>
> *Gaston Lenôtre*

PLATEAU GASTON

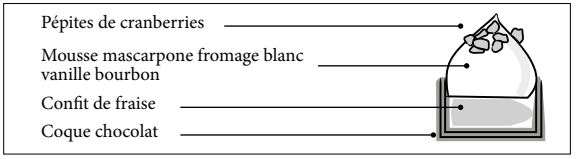
LA PÂTISSERIE EN HÉRITAGE

L'âme de la maison Lenôtre plane sur ce plateau, hommage à un chef d'exception. Ce plateau illustre son amour de la vie et de la gourmandise.
Il met à l'honneur l'étendu du savoir-faire pâtissier créateur et le patrimoine de la Maison Lenôtre : le travail de l'entremet, de la pâte à choux, des tartelettes, etc.

Code produit : 35982 / Plateau de 63 pièces

LE PLATEAU GASTON OU L'HÉRITAGE DE LA PERFECTION GOURMANDE

Tartelette Poire-Caramel : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un dôme de dés de poire et caramel.
Entremets Abricot-Praliné : Dacquoise pistache, feuillantine praliné, mousse praliné, biscuit joconde, coulis d'abricot gélifié. Finition façon feuille d'or.
Eclair Chocolat Noir d'origines : Pâte à choux pur beurre garnie d'une crème pâtissière à chaud avec couverture Passy.
Tartelette Framboise : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un palet de compotée de framboise, finition décor chocolat fleur blanc
Tartelette Citron Meringuée : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'une crème citron (jus de citron sans arôme), finition mini meringue.
Tartelette Griotte : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un dôme de compotée de cerise griotte, topping éclats de pistache.
Entremets façon Concerto : Biscuit joconde, croquant chocolat au lait Elysée-feuillantine-praliné noisette, mousse chocolat noir couverture Passy et Force noire, biscuit joconde cacao et enfin glaçage chocolat noir.
Chou Praliné Paris-Brest : Choux pur beurre parsemé d'éclats d'amandes et sucre grains et garni d'une mousseline légère praliné noisette.
Coque Fraise-Mascarpone Vanille :



PLATEAU VENDÔME

QUAND LA PÂTISSERIE SE FAIT JOAILLERIE

Vendôme, une place connue et reconnue dans le Monde pour son chic, son glamour et ses beaux bijoux.
L'élégance parisienne dans un plateau de tartelettes inspirées de la joaillerie.

L'HISTOIRE DE LA MIRABELLE

La mirabelle de Lorraine IGP, est un fruit précieux qui se cultive avec grand soin. Elles sont toujours cueillies mûres à point et ont un parfum léger et un arôme délicat. Un fruit gorgée de soleil avec une pulpe juteuse et sucrée.
La mirabelle pour une tartelette chic et raffinée au bon goût d'été.

LE PLATEAU VENDÔME OFFRE

Tartelette Marron : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'une mousse marron réalisée avec de la pâte de marron et de la crème de marron, finition coco râpée.
Tartelette Citron : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'une crème citron (jus de citron sans arôme), finition mini meringue.
Tartelette Framboise-Groseille : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un dôme de groseilles entières et purée de framboises.
Tartelette Chocolat au Lait-Passion : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'une ganache montée chocolat au lait Elysée et jus de fruit de la passion, finition façon feuille d'or.
Tartelette Tatin : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un palet de pommes caramélisées au beurre salé.
Tartelette Framboise : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un palet de compotée de framboise, finition décor chocolat fleur blanc.
Tartelette Mirabelle : Fond sablé breton pur beurre surmonté d'un dôme de purée de mirabelles agrémentée d'une pointe d'arôme gingembre et de cannelle en poudre.

Sans conservateur

Code produit : 35980 / Plateau de 28 pièces

PLATEAU DIAMANT BRUN

AUSSI PRÉCIEUX QU'UN DIAMANT… LE CHOCOLAT !

Le chocolat représente le diamant brun de la pâtisserie. Brut, beau, éclatant…

DIAMANT BRUN, LA DERNIÈRE COLLECTION TOUT CHOCOLAT

Moelleux cacao : Cacao Extra Brut, topping grué de cacao.
Entremet Opéra : biscuit joconde nature imbibé d'un sirop café, crème au beurre café, biscuit joconde nature imbibé d'un sirop café, ganache chocolat noir couvertures Passy et Force noire, biscuit joconde nature imbibé d'un sirop café, crème au beurre café, galaçage opéra noir.
Coque Fruit de la passion - Coco : Coque en chocolat garnie d'un confit de fruit de la passion surmonté d'une mousseline noix de coco, finition noix de coco râpée grillée.
Tartelette Chocolat lait : Fond sablé breton pur beurre cacao surmonté d'une ganache montée chocolat lait.
Coque Caramel beurre demi-sel AOP d'Isigny : Coque en chocolat garnie d'une ganache montée caramel au beurre demi-sel AOP d'Isigny, finition billes croustillantes chocolat.
Entremet façon Concerto : Biscuit joconde, croquant chocolat au lait Elysée-feuillantine-praliné noisette, mousse chocolat noir couverture Passy et Force noire, biscuit joconde cacao et enfin glaçage chocolat noir.
Eclair Chocolat noir d'origines : Pâte à choux pur beurre garnie d'une crème pâtissière à chaud avec couverture Passy.

Code produit : 35981 / Plateau de 35 pièces

BRIDOR *de* FRANCE

Design © HAPPY SOUP – Photographies © A Point Studio, © Franck Hamel, ©iStock. Photos non contractuelles - Suggestions de présentation. JAN2016