



Entremet spéculoos :

- Brownies au chocolat
- Croustillant au spéculoos
- Mousse au spéculoos



Entremet noisette :

- Biscuit galette bretonne
- Croustillant praliné noisette
- Ganache montée au chocolat blanc
- Glaçage au chocolat noir



Entremet vanille et pomme façon tarte tatin :

- Palet breton un croustillant caramel
- Crème à la vanille
- Insert de pommes caramélisées façon tarte tatin
- Décoration au spray velours



Entremet caramel avec insert à la vanille :

- Biscuit financier recouvert d'un croustillant
- Mousse au caramel enfermant un insert à la vanille
- Glaçage au caramel



Bavarois kiwi-framboise :

- Génoise
- Mousse au kiwi
- Bavarois framboise accompagné de framboises
- Glaçage à la framboise

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !



Bavarois Fruits rouge :



- Biscuit madeleine
- Crèmeux à la vanille
- Bavarois fruits rouge ou framboise ou fraise
- Glaçage à la framboise

Tarte au caramel :



- Pâte sablée recouverte d'une dacquoise
- Crèmeux au caramel au beurre salé
- Ganache montée à la vanille

Tarte au citron meringuée :



- Pâte sucrée
- Curd au citron
- Meringue italienne

Gâteau aux 3 chocolats :



- Biscuit galette Bretonne et croustillant
- Mousse chocolat noir, lait et blanc
- Glaçage miroir au chocolat

Tropézienne revisitée :



- Brioche
- Marmelade d'abricot au romarin
- Crème diplomate

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !





Saint-honoré :

- pâte feuilletée
- choux caramélisés garnis d'une crème diplomate
- chantilly mascarpone



Merveilleux :

- 2 disques de meringue chablonnés au chocolat noir
- Mousse au chocolat au lait
- Insert noisette et praliné
- Glaçage au chocolat au lait



Crousti choco-poire :

- Biscuit recouvert d'un croustillant chocolat noisette
- Poires fondantes
- Mousse au chocolat



Fraisier :

- Génoise punchée
- Crème mousseline
- Fraises fraîches
- Gâteau recouvert d'une pâte à sucre



Framboisier :

- Biscuit joconde accompagné de décor en pâte à cigarette
- Mousse à la framboise avec des framboises entières
- Gelée framboise

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !





Layer cake :

- Gâteau au zeste de citron
- Compotée de fraises fraîches accompagnées de fraises coupées
- Gâteau à 3 étages, recouvert de chantilly mascarpone sucré

Variantes possibles



Douceur Acidulée :

- Biscuit financier
- Curd framboise recouvert d'une mousse mascarpone au citron ainsi que d'une mousse à la framboise
- Le tout recouvert de framboises fraîches



Fantastik choco caramélia :

- Pâte sablée au chocolat recouvert d'une génoise au chocolat
- Pochage de ganache montée au chocolat noir et au caramel
- Décor de riz soufflé et noisette concassées



Le pistache framboise

- Pâte sablée recouvert d'un moelleux à la pistache
- Une ganache montée au chocolat blanc
- un curd à la framboise avec des framboises entières
- Glaçage à la framboise

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !





Opéra fraise citron rhubarbe

- Un biscuit Joconde
- un crémeux à la fraise
- une pâte à la rhubarbe
- un crémeux citron
- une chantilly mascarpone et des dés de gelée de citron



Tarte tatin de Paul Bocuse

- un caramel vanillé
- 12 pommes
- une pâte feuilletée



Tarte aux fraises

- une pâte sucrée
- une crème diplomate à la vanille
- fraises fraîche



Les fingers de Béatrice :

- un brownie
- un glaçage rocher
- ganache au chocolat Dulcey

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !



Number cake

-pâte sucrée un pochage d'une crème diplomate parfum au choix

-décoration selon le parfum



N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de renseignements !

