



Dessert de Fete des Mères

Découvrez les Nouvelles créations de la Pâtisserie Au Petit Prince à Etel et Baud !!

Le Saint Honoré Fraise Pistache !

L'escarpin en Chocolat !

Le Sac à Main ou la Pochette !

Le Coffret de Nougats Coquelicot !

Le Coffret de Nounours !!

Réservez viiiiite !!!!!





Paru le 20mai 2013 » Le Journal du Pâtissier »



Au Petit Prince

A Etel et baud (56), le Relais Desserts Au Petit Prince lance pour la fête des mères **le dessert Mamounette** qui s'inspire des couleurs actuelles, en mariant violette et pistache. Sur un pain de Gênes aux pistaches siciliennes se trouve un croustillant au praliné pistache. Puis, sous sa robe mauve brillante et nacrée, se cache un tiramisu à la violette et une crème brûlée vanille du Mexique. Pour souligner le travail « pâtissier » de ce dessert, des pointes fraîches de crème ultra onctueuse mascarpone vanille et citron de Menton. Autour sont disposées, comme des bijoux, de délicieuses guimauves scintillantes à la violette, des framboises et des éclats de pistaches.



Uniquement en 6/8 personnes : 35€ .

Pistache et violette se retrouvent également dans le macarons au cœur tendre et fondant de pistache sicilienne aux 2 coques, 2 couleurs, 2 saveurs. 1.10€ l'unité.



Le cœur Surprise va aussi séduire les mamans. Maelig et son chocolatier ont créé un cœur bitexture et biton. Effet velours et effet brillant : deux textures, le tout en chocolat blanc évidemment. Une version rouge intense et une version blanche suprême. Au choix, les fameux Bonbons Tempête en forme de cœur, garnis de caramel au beurre salé semi-liquide ou des bonbons de chocolat... taille unique: 17.90€.



Pour compléter la collection, des bonbons de chocolat uniques en création éphémère avec l'étui Violette Cassis, un bonbon bicouche noir à la violette. Taille unique: 14.90€.

