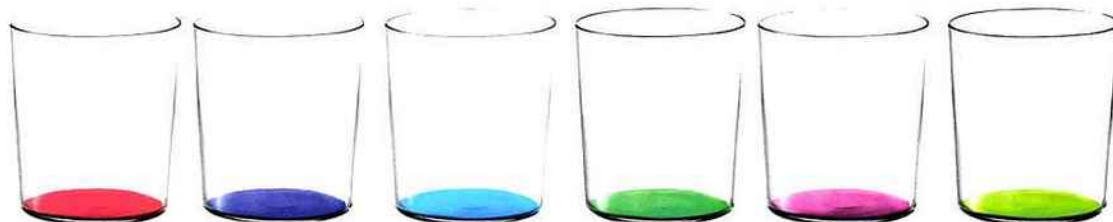




Tout chaud



VERRINES COLORÉES

Pour changer de la traditionnelle verrine transparente, pourquoi ne pas détourner ces verres à eau à fonds colorés ? Les tables d'été seront plus joyeuses et les desserts plus fun. Verres à eau Gio, 5 € pièce, LSA international.

TWEET

SUCRÉ-SALÉ

On n'y pense pas assez ! Osez l'olive pour des accords insolites et sucrés : noire avec les fraises ; violette avec le chocolat noir.

Nouveautés d'été

Nouveaux produits, gourmandises de saison et scoops de dernière minute, retrouvez nos actualités pâtisseries à dévorer sur la plage ou dans votre jardin.
Sabine Alaguillaume et Franck Schmitt



POUR LES KIDS !

Sabre laser ou joli cœur à croquer, *Star Wars* et *la Reine des Neiges* inspirent les glaces préférées des petits gourmands... A moins qu'ils n'optent pour l'aventure glacée des traditionnelles barres chocolatées ? Toblerone, Milka, Oreo ou Daim sont de la partie ! A partir de 2,99 €.



SUR LA CROISETTE

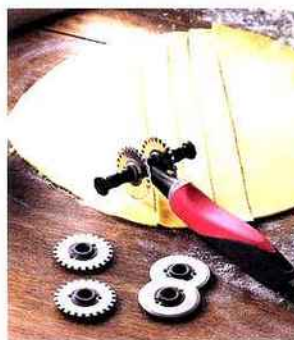
Les pieds dans l'eau, entre couleurs pimpantes et motifs rétro, la plage du 3.14 de Cannes mise sur l'esprit bohème. Un décor joyeux pour une restauration bio et des desserts 100 % plaisir et 0 % gluten.

© Photo Alban Fichon



LA FOLIE DES COOKIES

Américaine d'origine taiwanaise, Jean Hwang Carrant prépare sans doute les cookies les plus surprenants de Paris. Il y a les classiques aux noix ou chocolat, mais aussi la petite touche asiatique de ceux au thé matcha ou au gingembre, sans oublier les plus créatifs au Carambar ou à la farine de châtaigne... Joliment présenté, chacun est comme un petit bijou. Bonne nouvelle, elle vient d'ouvrir sa boutique à Paris : *Cookie's kitchen*.



LANIÈRES DÉCO

Avec la roulette à pâtisserie, rien de plus simple que de réaliser des lanières régulières, à la taille choisie. Reste à opter pour une découpe ondulée, droite ou piquée...
13,50 €, Trudeau.

MARSHMALLOWS MAISON

Sachets de poudre, arômes, pipettes, moules et spatules : en moins d'une heure, les enfants sont invités à fabriquer de délicieuses guimauves. A partir de 8 ans. 26 €, *Mon kiosque à Marshmallows, Sentosphère*.



TWEET

LA CRÈME DES CRÈMES!

La crème fraîche épaisse est la préférée des Français, plébiscitée et utilisée en cuisine par 79,2% des foyers. (source Grand Fermage).



A PARTAGER

Des mini-cookies dans une maxi-box... C'est le tout nouveau concept de Fox's, le champion anglais des biscuits. 3,95 €, la boîte.



FINANCIER DE SAISON

En un coup de dent, ce petit gâteau aux amandes a le pouvoir de faire ressurgir en nous des souvenirs d'enfance. En version nature, il est déjà incontournable, mais on le découvre aussi parfumé aux fruits de saison : fraise, framboise-rosibos, rhubarbe. Des recettes mises au point par Hugues Pouget qui laisse parler son âme d'enfant malicieux et insouciant, en y ajoutant un délicieux praliné. 2 € environ, *Hugo & Victor*.

À LIRE



CHEZ LES BLOGGEUSES

Découvrez toutes les recettes des bloggeuses les plus gourmandes. Leurs gâteaux fétiches, leurs trucs et astuces et leurs univers riches et créatifs : Emilie Cuisine, Griottes, Papilles et pupilles et bien d'autres vous ouvrent leur univers girly. *Cook & blog, Larousse, 12,90 €*.



CONFITURES

Confits, conserves et vins cuits se sont donnés rendez-vous dans ce livre pratique où l'on découvre comment conserver fruits et légumes du jardin. Des leçons filmées, des recettes simples et précises, un vrai outil au quotidien pour les accros de cuisine « campagne ». *Editions Ulmer 22 €*.



L'ESSENTIEL!

Renouer avec l'essentiel en cuisine. C'est ce que propose ici Christelle Huet-Gomez avec des recettes de gâteaux, cheesecakes, tartes et quatre-quarts réalisés avec des ingrédients basiques. Un petit livre au design épuré et des recettes toutes simplissimes à réaliser. *Marabout, 10,90 €*.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Né en 1905, le fameux Kanouga de Biarritz fête ses 110 ans ! Et dévoile l'origine de son drôle de nom. Désireux de séduire la riche clientèle russe de la ville, le chocolatier avait baptisé ses tendres caramels du nom d'une ville russe, Kalouga. Puis Kalouga devint Kanouga, à consonance plus basque. *A découvrir chez Paries.*

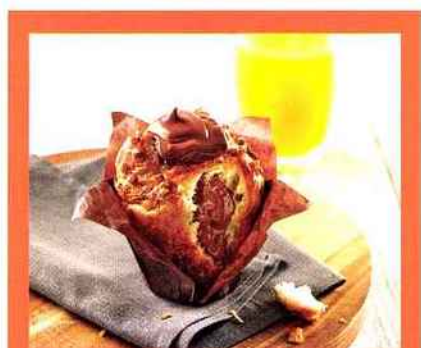
PRÉPARATION MAISON

En kit prêt à l'emploi : du riz rond accompagné de véritable caramel au sel de Guérande. A faire fondre pour un dessert gourmand, en ajoutant simplement du lait. Un délice ! 6,95 €, *Riz au lait caramel au sel de Guérande. A la table de Mathilde.*



BIENVENUE AU CASTELLET

Après 5 ans passés à l'étranger, le chef Loïc Colliau vient de rejoindre les cuisines du prestigieux hôtel du Castellet (83). Avec les cinq pâtisseries de sa brigade, il va puiser dans les richesses de la Provence et apporter sa touche personnelle teintée d'exotisme.



Tendance food

La pâtisserie hybride est l'une des grandes tendances food de l'année. Cela avait commencé aux Etats-Unis avec le *brookie* alliant le fondant du brownie au croustillant du cookie. Puis le *duffin*, association d'un donut et d'un muffin. Suivi du *cronut*, mêlant la forme du donut et la composition du croissant. Ou encore le *wonut*, croisement entre la gaufre (*waffle*) et le donut. En France, la Brioche Dorée s'empare du phénomène en lançant la « muffinoiserie », alliant la forme du muffin à la recette du véritable pain au chocolat. La Brioche Dorée.



LA BONNE MESURE

Craquantes, ces petites balances culinaires disposent d'un écran rétroéclairé et de touches sensibles. Portée de 5 kg, graduation au gramme près. 23 x 18 x 2 cm. 25 €, Andy.



TWEET IMAGES

GOURMANDES

La 6^e édition du Festival International de la Photographie Culinaire parrainée par Yannick Alléno, triplement étoilé et élu meilleur chef de l'année 2015 par Gault & Millau, se tient à Milan jusqu'au 31 octobre. Un clin d'œil à l'Exposition universelle, qui a pour thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ».



PALETS PARFUMÉS

Le bon goût de beurre des palets bretons avec de l'orange et du chocolat en plus ! 4,25 €, *A la table de Mathilde.*

PRIX DE L'INNOVATION**EDDIE BENGHANEM**

Avec une création aux saveurs exotiques et aux textures surprenantes, le chef pâtissier du Trianon Palace Versailles reçoit le prix du meilleur dessert des Lebey de la gastronomie 2015. Sa recette sublime l'ananas confit à la noix de coco, accompagné d'un sabayon

glacé à la vanille de Tahiti et au fruit de la passion. Une réalisation graphique et épurée qui a fait la différence auprès du jury. Avec humilité, le chef a déclaré : " Cette récompense est le fruit d'un véritable travail d'équipe. " Le Lebey de la gastronomie est un prix décerné par 1200 professionnels, qui élisent les cinq meilleures créations culinaires de l'année de l'entrée au dessert. Bravo à lui !

**SANS CARRÉS**

Cassant les codes de la tablette, le chocolat Côte d'Or invite à sortir du cadre et à couper dans la plaque le morceau de son choix. C'est encore meilleur, avec une impression de liberté en plus ! 1,82 €, Côte d'Or.

**TARTES TONGS**

Elles s'appellent Virgin Mojito, Chloé ou Loulou et constituent la dernière fantaisie d'Arnaud Larher.

Aussi gourmandes qu'audacieuses, elles vont séduire les foodistas en manque de plage et de lagon. Des couleurs et saveurs intenses sur fond de pâte sablée. 6,50 € l'une.
Arnaud Larher.

LA BLOGGEUSE DU MOIS**CHLOÉ DÉLICE, DE LA PHOTO AU GÂTEAU**

Après des études de graphisme et de photographie, Chloé est revenue à sa première passion, la pâtisserie. A 27 ans, la voilà donc apprentie dans une pâtisserie du nord de la France. Son blog, lui, a vu le jour en 2011 et lui permet de partager ses projets, ses réalisations, et ses meilleures recettes. " Aujourd'hui, je suis pâtissière de métier. Sans mon blog, je n'en serais pas là ; sans mes lecteurs non plus d'ailleurs. Gourmande et toujours à la recherche de nouveautés et d'inspirations, j'aime la pâtisserie élégante et généreuse. " C'est ce que l'on découvre sur son blog, Chloé Délice. Les images font rêver, tandis que les recettes, très claires, donnent vraiment envie de passer à la réalisation.

**FRAIS ET LÉGER**

Le tout nouveau parfum citron vert-basilic de Amorino est aussi fruité que surprenant. Un bel équilibre aux notes méditerranéennes, qui évoque le soleil sous une oasis de fraîcheur.
A partir de 2,80 €, Amorino.

**PREMIERS BONBONS ACIDULÉS AU MELON**

A croquer ou laisser fondre sous la langue, une toute nouvelle saveur acidulée à découvrir avec ces bonbons au melon !
A partir de 9 €, Fouquet.

VOTRE PROCHAIN PÂTISSERIE...

Le numéro 11 de votre magazine de pâtisserie préféré sera disponible en kiosque le 7 septembre prochain. Des dizaines de recettes gourmandes pour l'automne !