

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V EDIZIONE

Contaminazioni

*Le nuove anime della
pasticceria contemporanea:
design, moda, cucina, immagine*

*Milan Marriott Hotel
21-22 maggio 2018*



PRESENTATION PATISSERIE

CREATIONS

FAUCHON
PARIS



François Daubinet

Chef pâtissier executif maison Fauchon

La pâtisserie raffinée. Icônes de style et de mode

Produire pour le temple de la gourmandiserie haut de gamme. La pâtisserie en tant que produit transversal à proposer 24 heures sur 24 à un public toujours plus large. Modalité et propositions: de la pâtisserie « to go » à la nouvelle opportunités de consommation.



La pâtisserie selon François

Je crée en fonction de mes envies et des nombreuses choses qui m'inspirent dont **l'art et la mode particulièrement**. Notre métier à haut niveau induit effectivement un renouvellement régulier de nos créations. La scène parisienne, les saisons, les événements calendaires appellent sans cesse la nouveauté et j'aime ça. Le talent de mes confrères pousse aussi au dépassement de soi. Tout cela est très motivant et c'est que j'aime. Lorsque l'on devient Chef Pâtissier, la création devient primordiale et l'on y consacre plus de temps.





Bûche signature 2017

Au coeur d'une fine écorce de chocolat, se trouve un dessert frais et léger.

Compotée de kumquat, crémeux onctueux aux baies de genièvre, biscuit moelleux et crème légère à la vanille de Tahiti.





Galette signature 2018

Feuilletage inversé au
beurre AOP de
charente Poitou
Crème frangipane aux
éclats d'amandes
brutes
Crème dentelle
croustillante





Tarte tiramisu

Café, mascarpone vanille et grué de cacao

Tarte citron meringuée

Pâte de citron, crémeux de citron bio, citrons confits et éclats de meringues acidulée

Tarte noisette et gianduja

Biscuit moelleux à la noisette, Crémeux onctueux gianduja, noisettes du Piémont





Entremets marron,
poire et gingembre

Entremets riz au lait,
caramel au poivre de
Timut, tuile craquante
au riz soufflé
caramélisé

Entremets noisette,
fève de tonka et
caramel au beurre salé





Flan individuel à la vanille de Tahiti

Brioche moelleuse au gianduja

Croissants au beurre AOP

Pain au chocolats au beurre AOP





Cannelés à la vanille
et vieux rhum ambré

Madeleines au miel

Financier aux noix de
pécans et sirop
d'érable

Koughelopf aux
raisins secs et
amandes effilées









italiangourmet
con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani
e di Relais Deserts
organizza

WPS

World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS
V EDIZIONE





François DAUBINET & FAUCHON

C'est une pâtisserie audacieuse , contemporaine et innovante.
Fraîchement fabriquée tous les matins par une équipe de 16 pâtissiers au fil des saisons.

Je m'appuie sur de solides traditions françaises en ajustant les recettes pour proposer à nos clients des desserts peu sucrés et plus légers qu'auparavant, mais toujours rassurants.

La période la plus chargée est évidemment celle de fin d'année et des fêtes de Noël mais il y a des créations toute l'année.

Nous avons 70 points de vente dans le monde dans 26 pays.

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani
e di Behin Desserts
organizza

WPS

World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V EDIZIONE

