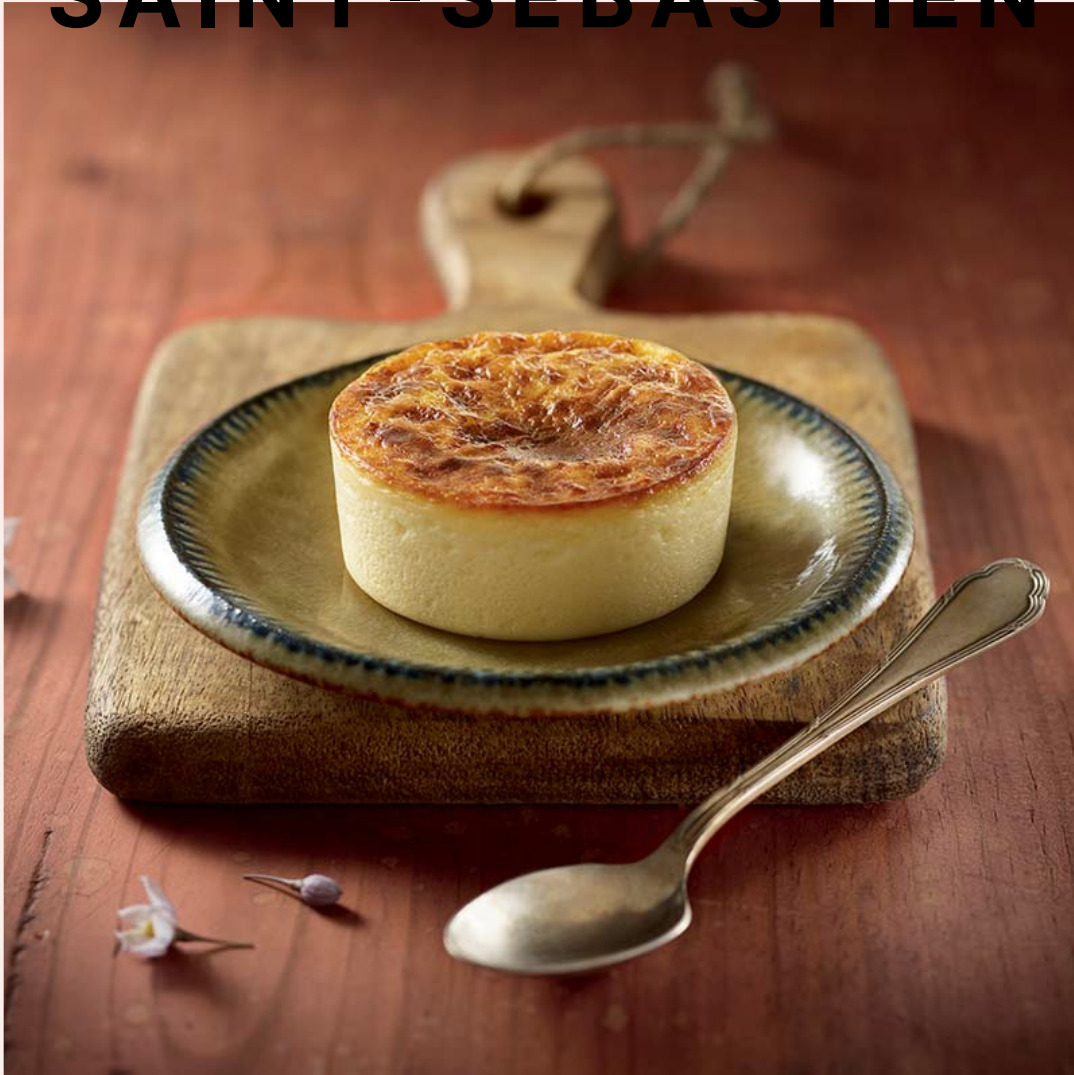


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

Le Cheesecake **SAINT-SÉBASTIEN**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MARS 2023

Le Cheesecake Saint-Sébastien

TRAITEUR DE PARIS RÉINTERPRÈTE L'ICONIQUE PÂTISSERIE BASQUE

Guidé depuis toujours par la volonté d'honorer l'excellence de l'art culinaire, Traiteur de Paris met du cœur chaque jour, à façonner les meilleurs produits. Ses chefs ont ainsi réinterprété pour les professionnels de la restauration, une recette iconique du Pays basque : le Cheesecake Saint-Sébastien.

C'est à San Sebastian, il y a près de 30 ans, que débute l'histoire de cette pâtisserie. Son succès est tel que sa fabrication s'étend au-delà des frontières du Pays basque et qu'il inspire les chefs pâtisseries du monde entier. Fidèle à la recette originale, le Cheesecake Saint-Sébastien de Traiteur de Paris allie gourmandise et crémeux, tout en restant frais et raffiné.

Bien que la liste des ingrédients soit courte et la recette simple, l'élaboration du Cheesecake Saint-Sébastien requiert un véritable savoir-faire. Délicate à maîtriser, sa cuisson au four lui confère cet aspect caramélisé si caractéristique, tout en conservant un cœur voluptueux. Pour le reste, la richesse des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin, lui procure cette onctuosité. Réalisé avec 30% de fromage frais d'origine Bretagne, de la crème liquide, des œufs entiers plein air et du sucre, ce dessert très gourmand au goût vanillé reste pour autant une pâtisserie fine et légère.

À l'origine servi à la part, le Cheesecake Saint-Sébastien se décline ici dans un format individuel pour s'adapter à tous les types de vente : service à l'assiette, snacking ou encore vente à emporter.

La remise en œuvre est en adéquation avec le produit, simple et rapide : 2 heures à + 4°. Il peut se conserver jusqu'à 2 jours après décongélation, afin d'éviter les pertes et de maîtriser la gestion des stocks en cuisine. Son conditionnement par flowpacks de 2 permet aux professionnels de remettre en œuvre uniquement la quantité souhaitée.

« Bien qu'il se suffise à lui-même, le Cheesecake Saint-Sébastien peut être décliné à l'infini en fonction de l'inspiration du chef ou des saisons, ce qui lui permet de rester à la carte toute l'année. » souligne Yann Le Moal, Chef Exécutif et co-fondateur de Traiteur de Paris.

Préparation : laisser décongeler 2h à + 4°C.

Conditionnement : 20 pièces de 95 g (1,90 kg) - flowpack de 2 pièces



IDÉE DE REMISE EN ŒUVRE :

Cheesecake Saint-Sébastien, caramel de noisette

Dresser le Cheesecake Saint-Sébastien.

Déposer quelques beaux éclats de noisettes du Piémont caramélisées sur l'entremet.

Pocher du caramel de noisette et parsemer quelques cristaux de fleur de sel.

WWW.TRAITEURDEPARIS.FR



Contact Presse : Agence BPA - Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com - 02 99 36 24 07