



Les plus grandes Marques de la Gastronomie

## LES ACCORDS DE PARFUM



Arôme polyvalent par excellence, le Concentré Cointreau® parfume tous types de crèmes, mousses, fourrages, sirops d'imbibage, glaces et sorbets.

Seules quelques gouttes suffisent pour apporter une fraîcheur délicate et fruitée aux préparations culinaires. Il s'associe également parfaitement aux parfums de fruits rouges, agrumes, fruits secs, vanille, café, caramel, chocolats, pralinés, etc...



L'intensité des tonalités boisées et florales appréciée par les plus grands professionnels en fait le partenaire idéal en chocolaterie. Il s'accorde aussi très bien aux préparations pâtisseries à base de fruits secs (pralinés, fruits confits, abricots, raisins secs, amandes), d'épices (cannelle, vanille), de café et de caramel.



Le rhum, le spiritueux encore le plus utilisé en pâtisserie française, est souvent employé seul pour parfumer crèmes pâtisseries, mousselines et crèmes au beurre. Le Saint James® s'apprête aussi avec les ganaches au chocolat, les raisins secs et les fruits confits en glacerie. De plus, il est associé aux fruits exotiques, aux agrumes, aux fruits secs, aux épices et au café.



Le Kirsch de Fougerolles A.O.C. est un formidable arôme naturel. Il se suffit à lui-même pour parfumer les crèmes de St Honoré et de toutes préparations à base de pâte à choux. C'est aussi un parfum qui valorise le goût des fraisières, qui s'accorde aux fruits rouges, caramel et pistache. En glacerie, on le marie souvent aux fruits confits. Il trouve également sa place dans les Parfaits Glacés.



PREMIUM GASTRONOMIE - Grandes Distilleries Peureux - 43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France

Tél. +33 (0)3 84 49 66 12 - Fax + 33 (0)3 84 49 56 78

Paul SEGERS - GSM +32 475 70 15 67 - p-segers@premiumgastronomie.com