

Collection

AUTOMNE-HIVER 2009-2010

Pour cette collection Automne-Hiver, Angelina réinterprète les grands classiques de la pâtisserie française grâce à la créativité et à la sensibilité de son chef Pâtissier, Sébastien Bauer. Cette saison le chocolat, le marron, le caramel et les agrumes se mêlent habilement à des saveurs plus exotiques telles que le thé vert Matcha, l'huile d'argan, ou le fruit de la passion. Au cœur des grands classiques revisités, découvrez également des versions originales du Millefeuille, et des macarons aux parfums inédits. Les maîtres mots sont plaisir et gourmandise !

Maison fondée en 1903

ANGELINA

PARIS



Saint Honoré

Un grand classique de la pâtisserie revisité par le chef pâtissier d'Angelina. Feuilleté, croquant, onctueux et fondant, ce gâteau voluptueux a nourri la gourmandise de plusieurs générations.

Le cœur au caramel moelleux et la crème pâtissière se retrouvent exaltés par le caramel croustillant qui recouvre la base de pâte feuilletée et la pâte à choux, le tout sublimé d'une chantilly onctueuse à la vanille bourbon. La référence de la saison !



Millefeuille Irish coffee

Après le Millefeuille Mojito de l'été dernier, Sébastien Bauer a eu l'envie de continuer à donner à ses millefeuilles des saveurs de cocktails classiques et incontournables.

À découvrir cet hiver, une création audacieuse : le Millefeuille Irish Coffee. La force aromatique du café et les saveurs parfumées d'orange de Séville que nous propose le Whisky Aberfeldy 12 ans d'âge sont ici associées dans une crème mousseline onctueuse et fondante.



Eclair chocolat

L'éclair au chocolat interprété par la Maison Angelina. Au cœur de la pâte à choux, une crème onctueuse au chocolat noir amer pour une pâtisserie incontournable et délicieuse. Un classique à déguster sans modération.



Tartelette mandarine et fruit de la passion

Sébastien Bauer revisite un grand classique : la très célèbre tarte au citron, dans une version inédite et plus automnale. La mandarine s'associe aux notes acidulées d'un confit de clémentine et d'orange et à l'exotisme des fruits de la passion, dans une tartelette colorée qui illuminera la saison.



Mont Fuji

Le Mont Fuji, c'est la rencontre du Japon et de la France. Ce dessert est un clin d'œil plein de tendresse et de respect au pays du soleil levant. Le Japon, où Angelina est implanté depuis plusieurs décennies, est une source d'inspiration permanente pour tous les pâtisseries. La douceur du marron d'Ardèche se mêle parfaitement aux notes légèrement amères du thé vert Matcha et à celles acidulées du confit d'orange, pour une pâtisserie hors du commun.



Indécis

Indécis... c'est un nuage de douceur, pour une gourmandise tout en délicatesse. Sébastien Bauer a souhaité ici rendre hommage à son père, lui aussi pâtissier, en renouvelant un de ses desserts à succès qui était le "Schwarzwälder" ou la célèbre forêt noire.

Ce petit gâteau aux saveurs très alsaciennes vous séduira grâce à son mélange unique de textures, aussi bien croquantes que moelleuses : mousse de griottes poêlées au vieux kirch d'Alsace, biscuit au chocolat sans farine, meringue italienne allégée en sucres.



Cake orange

Un petit cake idéal au moment du goûter ou pour une consommation nomade ! Ce gâteau parfumé à l'orange vous fera fondre de douceur en plein hiver : le pain de Gênes est imbibé d'un sirop léger à l'orange et au Cointreau, avec un glaçage à l'orange.



Macalons

Certaines pâtisseries de cette collection automne-hiver se déclinent en Macalon, macaron en version allongée : Irish Coffee, Mandarine-Passion et Thé Vert-Coco.



Mini macarons

Des mini macarons aux parfums originaux et de saison viendront compléter la gamme classique existante de mini macarons : Irish Coffee, Mandarine-Passion et Thé Vert-Coco.

Quelques macarons événementiels viendront enrichir la gamme. Le macaron Nomade à l'huile d'Argan, chocolat au lait et pignons de pin a été élaboré avec Fatimine Kydjian, créatrice de la société Argania. Le macaron au vin chaud, ganache chocolat noir aux épices et marmelade d'orange est un voyage savoureux sur les marchés de Noël d'Alsace... À retrouver cet hiver.



Saint Honoré For Peace

À l'occasion de la journée la journée de la Paix du 21 septembre, Sébastien Bauer a créé un gâteau "pacifique" pour Cartooning for Peace* à base des saveurs du Proche-Orient : des figues, des fruits de la passion, de la crème chantilly à la datte Medjoul et de la crème pâtissière à la grenade. 1€ est reversé à Cartooning for Peace* pour chaque gâteau vendu.

"Dessins pour la Paix" est une fondation née à New York le 16 octobre 2006 au siège des Nations Unies, à la suite de plusieurs rencontres entre le dessinateur français Plantu et le secrétaire général des Nations Unies, Kofi Annan. Les artistes de "Dessins pour la Paix" se sont engagés à promouvoir la paix et la tolérance et à défendre la liberté d'expression à travers leurs travaux.



Une bûche "couture"

Angelina a demandé à Alexis Mabille, créateur de mode, d'imaginer la bûche de ses rêves pour Noël... Après avoir choisi Angelina pour certains de ses défilés, Alexis Mabille est immédiatement séduit et décide de mettre tout son talent de créateur au service de l'art culinaire : *"Nous avons travaillé avec Sébastien Bauer afin de jouer entre l'aspect visuel du produit et les sensations gustatives, pour arriver à ce ravissant gâteau capitonné de clous à croquer et enrubanné de chocolat argenté... à mi chemin entre la mode et la pâtisserie."*

Cette bûche très frivole et féminine renferme un cœur onctueux aux marrons et pommes confites et un confit de yuzu et citron vert. Ce cœur est entouré d'une ganache au chocolat au lait et yuzu, d'un croustillant à la noix de pécan caramélisée, le tout sur un biscuit sans farine au chocolat... un mélange élégant d'une intense douceur à la fois fondant et croquant.

Bûche à partager pour 6 ou 8 personnes. Série limitée. Disponible sur réservation (24h à l'avance) uniquement Rue de Rivoli du 21 au 26 décembre inclus.



A découvrir prochainement : Galette Olympe

Pour l'épiphanie, les rois s'invitent à l'Olympe ! Retrouvez les saveurs divines de l'Olympe dans une galette au parfum unique. La douceur de la crème d'amande délicatement relevée à la violette est associée à la fraîcheur acidulée de la framboise fraîche. De quoi mettre les papilles en éveil.

Disponible en format individuel, pour 4, 6 ou 8 personnes.



Bougie au chocolat chaud

Pour les amoureux de chocolat, prolongez l'expérience chez vous... Pour que votre maison soit toujours parfumée d'une senteur délicate, craquez pour les nouvelles bougies Angelina à l'arôme de chocolat chaud. Leur odeur subtile et enivrante vous mettra en appétit.



Un Chef Pâtissier, Sébastien Bauer

Né en 1978 en Alsace, Sébastien Bauer est issu d'une famille de pâtissier-chocolatier depuis trois générations. Ce n'est donc pas un hasard s'il se passionne depuis tout petit pour les gâteaux !

Il débute donc dans le métier en famille où il acquiert de solides bases avant d'intégrer en tant que pâtissier, de grands hôtels parisiens comme le Ritz ou le Bristol. Au cours de sa jeune carrière, il a également pu côtoyer de nombreux grands chefs en France comme à l'étranger. Six années passées à travailler en qualité de Chef Création aux côtés de Pierre Hermé, qu'il considère comme son mentor, seront une étape décisive dans l'épanouissement de cette passion. Il a notamment appris à associer les saveurs, à jouer avec les textures et à toujours garder une approche gourmande de la pâtisserie.

Début 2007, à tout juste 30 ans, ce jeune chef est devenu Chef Pâtissier de la Maison Angelina avec la ferme intention de renouveler l'offre pâtissière, d'élargir la gamme et de proposer des créations modernes tout en respectant les traditions de ce salon de thé centenaire.

Contacts presse

Christelle Grisoni,
01 53 45 83 82 cgrisoni@groupe-bertrand.com

Carine Legoux
01 53 45 83 84 c.legoux@groupe-bertrand.com

Adresses

226 rue de Rivoli, Paris 1^{er}
01 42 60 82 00

2 Place de la Porte Maillot, Paris 17^e (Palais des Congrès)
01 40 68 22 50

Boutique Angelina (à emporter)
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon