



Saint-Valentin

tendances



Le Glam'Amour par Christophe Roussel

Trublion de la pâtisserie qui a récemment rejoint les chefs de Génération.C, Christophe **Roussel** a imaginé une Saint-Valentin Glam'Amour. Elle se compose d'une mousse légère au champagne rosé nappée de gelée de framboise, avec cube de gelée de champagne rosé et cœur de gelée de framboise en transparence. Piques de « bon baiser de la Baule » (ganache à la framboise et aux céréales croustillantes), guimauve à la rose, macaron griottes et piment d'Espelette, pâte de fruit framboise/rose. Installé à La Baule, Christophe Roussel fournit en confiseries de beaux établissements, même situés loin de l'océan.
www.roussel-chocolatier.com