



## ACTUALITÉ DES MAISONS



### *Hugo et Victor*

Pour la fête des Mères, Hugues Pouget avait imaginé un entremets autour de la fraise et de la rhubarbe. Et il avait complété ses gammes de confiseries de pâtes de fruit à la fraise enrobées de chocolat au lait, sphères au cœur caramel-fraise dans son Carnet Cœur Fraise de 12 pièces ; et avait ajouté à ces dernières une version avec ganache fraises légèrement poivrées et citronnées dans l'Écrin Cœur Fraise (3 pièces).

Le Champion de France des Desserts 2003 a aussi imaginé une gamme de recettes pour Wolfberger, dont des pains aux raisins à la Fleur de Bière 52°, une verrine mirabelle et quetsche 45°, et un cake aux fruits à la Fleur de Bière 52° et aux griottes Griottissimo Wolfberger ; la Fleur de Bière étant une liqueur de 4 épices : gingembre, cardamome, vanille, cannelle. Il a aussi réalisé une tarte au citron et au Kéva Citron 60° Wolfberger qui apporte



de la fraîcheur au crémeux et au jus en gelée, ainsi qu'un entremets praliné-poire à l'eau-de-vie de poire Williams 45° Wolfberger. Enfin, le pâtissier-chocolatier qui a repris seul en 2014 les rênes de la maison créée en 2010, décline aussi le Kéva dans des demi-sphères de chocolat-caramel au citron frais, et dans des bonbons praliné amande-noisette et ganache framboise à l'eau-de-vie de framboise 45° Wolfberger.