

LAISSEZ-VOUS CONQUÉRIR PAR SOPHIE



VIENNOISERIE
SOPHIE
DOUBLE
POINTAGE



Je m'appelle Sophie, je suis *boulangère* et voilà des années que je m'efforce de concevoir les meilleures viennoiseries.

Grâce à un processus minutieux et au temps de repos nécessaire, je suis parvenue à créer un feuilleté sublime, fin, à la texture aérée et moelleuse et avec une croûte dorée qui fond dans la bouche.

Mon secret : le *double pointage*, un processus exclusif qui associe temps, ingrédients, température et passion.



LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE TEMPS

Le temps est essentiel : c'est l'ingrédient le plus précieux pour un bon *boulangier*.

Le processus consiste à augmenter le temps de repos et de fermentation pour une durée totale de presque 6 heures.

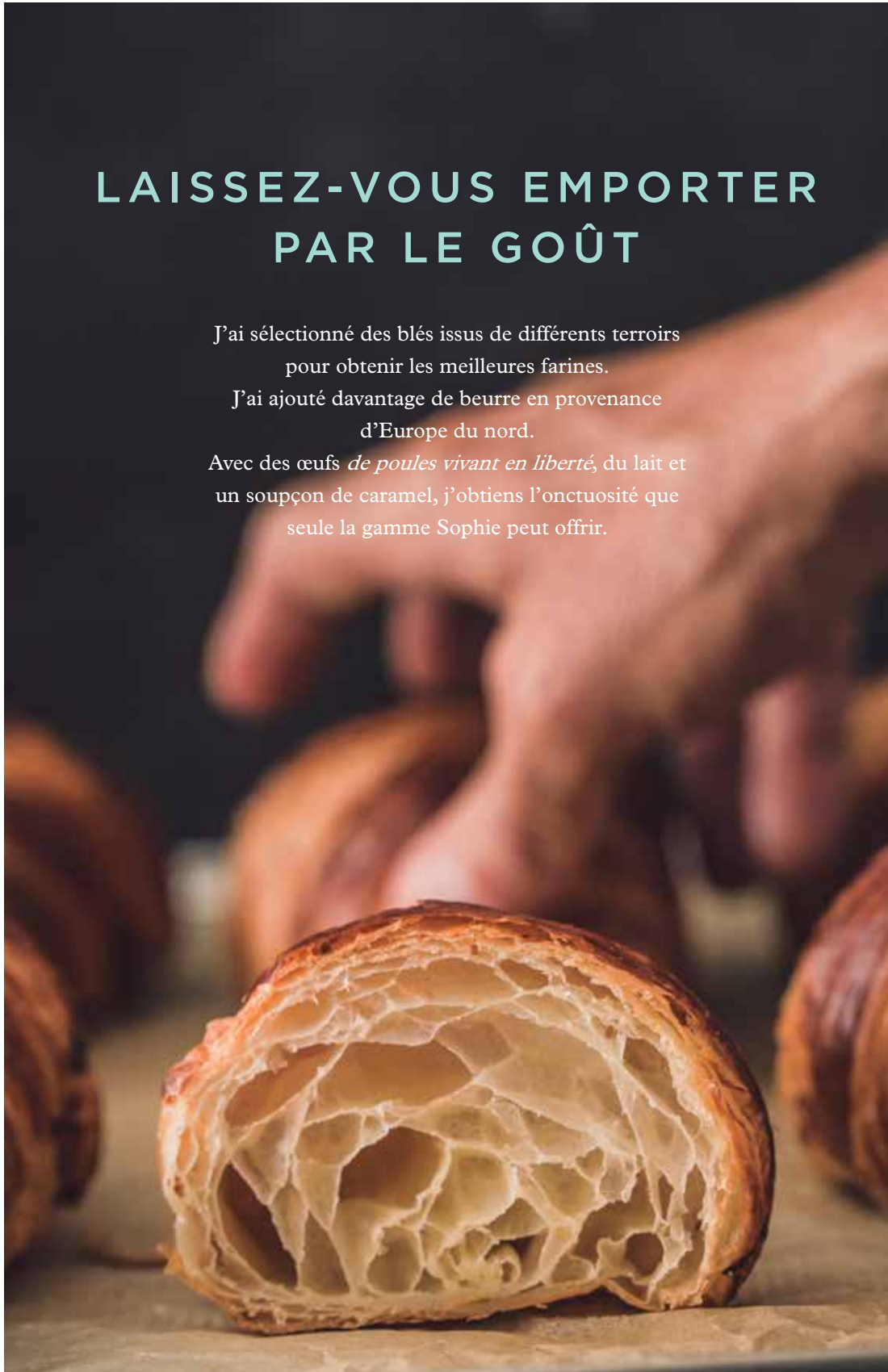


LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LE GOÛT

J'ai sélectionné des blés issus de différents terroirs
pour obtenir les meilleures farines.

J'ai ajouté davantage de beurre en provenance
d'Europe du nord.

Avec des œufs *de poules vivant en liberté*, du lait et
un soupçon de caramel, j'obtiens l'onctuosité que
seule la gamme Sophie peut offrir.



LAISSEZ-VOUS GAGNER PAR LA TENTATION

Avec la passion que je mets chaque jour à apprendre ce métier magique et le soin que je prends à élaborer chaque pièce, j'ai réussi à trouver l'équilibre parfait pour la seule gamme du marché bénéficiant d'un *double pointage* : contrôler la température de refroidissement de la pâte pour lui donner plus de structure et un alvéolage plus ferme et régulier.





LA SINGULARITÉ DU *DOUBLE POINTAGE* :

SLOW • COLD • LONG



SLOW

Pétrissage, repos et fermentation
prolongés pour une fusion parfaite
entre l'alvéolage et le goût.



COLD

Refroidissement à basse température
pour obtenir une structure unique.



LONG

Des heures et des heures
consacrées à la recherche du
meilleur résultat.



NOUVEAUTE



RÉF. 60335

SNECKEN SOPHIE DOUBLE POINTAGE

Un goût délicieux qui éveille les sens, avec une texture moelleuse et une garniture abondante de crème vanille et de raisins secs.



Sélection d'ingrédients gastronomiques pour une pâte contenant 24 % de beurre frais.



De forme arrondie et harmonieuse, son aspect brillant agrémenté de décorations lui confère présence et originalité.



50 u.



110 g



8x9



15'



170-175°C



15-20'



10,5 cm



NOUVEAUTE



RÉF. 65025

PAIN CHOC SOPHIE DOUBLE POINTAGE

Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur,
c'est un régal de tendresse pour le palais.
Son particularité, c'est qu'il contient une surprise :
du véritable chocolat croquant.

Une délicate pâte feuilletée contenant 25 % de
beurre frais et renfermant de délicieux morceaux de
chocolat pur.

De forme compacte, son façonnage et sa taille
sauront séduire tous les palais.



50 u.



80 g



8x9



25'



170-175 °C



15-20'



10 cm





RÉF. 61685

CROISSANT SOPHIE ***DOUBLE POINTAGE***

Un croissant unique et incomparable dont la pâte
contient 26 % de beurre frais.



Il combine les meilleurs ingrédients et des temps de
repos et de fermentation prolongés.



Parfaitement symétrique, sa mie onctueuse et
fondante possède un goût équilibré et réconfortant.

Un véritable chef-d'œuvre.



50 u.



70 g



8x9



30'



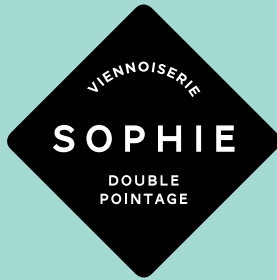
165-180°C



18'



13 cm



www.europastry.com