



LAISSEZ-VOUS CONQUÉRIR PAR **SOPHIE**

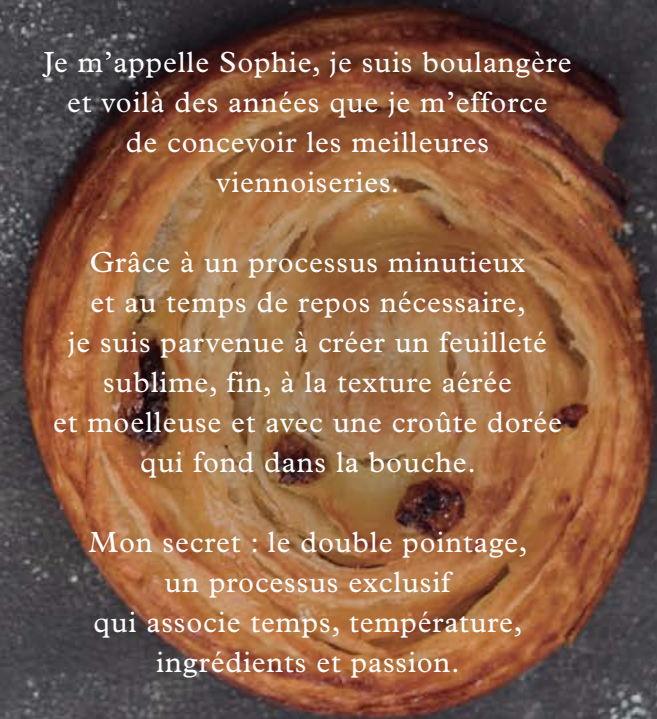




Je m'appelle Sophie, je suis boulangère
et voilà des années que je m'efforce
de concevoir les meilleures
viennoiseries.

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, température,
ingrédients et passion.



SOPHIE



LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LE TEMPS

Le temps est primordial :
c'est l'ingrédient le plus précieux
pour un bon boulanger.

Le processus consiste à augmenter
le temps de repos et de fermentation.

SOPHIE



LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LE GOÛT

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

J'ai ajouté du beurre en prFourance
d'Europe du Nord.

J'utilise des œufs de poules élevées
en liberté, du lait et un soupçon
de caramel pour obtenir l'onctuosité
que seule la gamme Sophie peut offrir.

SOPHIE

A still life photograph featuring a dark grey ceramic cup of coffee with steam rising from it, set against a dark, textured background. In the foreground, several golden-brown croissants are arranged on a dark surface. Some croissants are whole, while others are partially broken, revealing a dark filling. The lighting is soft, highlighting the flaky texture of the pastries and the smooth surface of the cup.

LAISSEZ-VOUS TENTER

Avec la passion que je mets à apprendre ce métier que je considère comme magique au quotidien, et l'amour avec lequel j'élabore chaque pièce, j'ai donné le parfait équilibre à la seule gamme double pointage du marché : une maîtrise de la température de refroidissement de la pâte qui permet d'obtenir une structure et un laminage plus ferme et plus régulier.

SOPHIE



SOPHIE

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.

UNE SYMÉTRIE PARFAITE

Un croissant unique et incomparable
dont la pâte contient du beurre frais.

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

Sa mie onctueuse et fondante possède
un goût équilibré et réconfortant.

SOPHIE



REF. 61685
CROISSANT SOPHIE



50 u / 70 g / 4x7 / 30' Dégivrer / 170° Four / 15-18' / 12 cm



REF. 68211 | REF. 69212 *
CROISSANT
EXPERIENCE SOPHIE
CLEAN LABEL

60 -*125 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Dégivrer / 160-180° Four / 15-18' / 14,5 cm



REF. 24430
SUPER CROISSANT
SOPHIE

80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Dégivrer / 160-180° Four / 15-18' / 15,5 cm

S O P H I E

UN VÉRITABLE CHEF-D'ŒUVRE

Façonné à la main, il
un aspect à nul autre pareil.

Le beurre authentique permet d'obtenir
une pâte reconnaissable entre toutes.

Parmi ses ingrédients, soigneusement sélectionnés,
citons tout particulièrement notre sélection
de graines et de céréales grillés.

Il est peint à l'œuf battu pour qu'il obtienne
une couleur encore plus dorée.

SOPHIE



REF. 89233
CROISSANT SOPHIE
PRÊT À POUSSER

160 u / 60 g / 8x9 / 160° Four / 15-18' / 13,5 cm



REF. 67450
CROISSANT
COURBÉ SOPHIE

50 u / 75 g / 8x9 / 30-35' Dégivrer / 160° Four / 17-18' / 10,5 cm



REF. 67575
CROISSANT SOPHIE
CÉRÉALES COURBÉ

38 u / 95 g / 8x9 / 40' Dégivrer / 160° Four / 17' / 9,3 cm

SOPHIE

DE VÉRITABLES BIJOUX

Un goût délicieux qui éveille les sens,
avec une texture moelleuse
et une garniture abondante.

Sélection d'ingrédients gastronomiques
pour une pâte contenant du beurre frais.

Des spécialités de boulangerie authentique
qui émerveillent par leur aspect et leur texture
si artisanales, et qui rendent hommage
aux pièces des fournils français.

SOPHIE



REF. 60335
PAIN AUX RAISINS
SOPHIE



50 u / 110 g / 8x9 / 20' Dégivrer / 170-175° Four / 15-20' / 10,5 cm



REF. 64172
PAIN CHOC
SOPHIE



52 u / 90 g / 8x9 / 40' Dégivrer / 160° Four / 18-20' / 13 cm

SOPHIE



