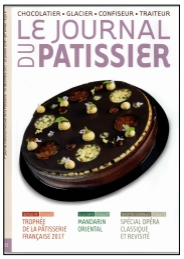
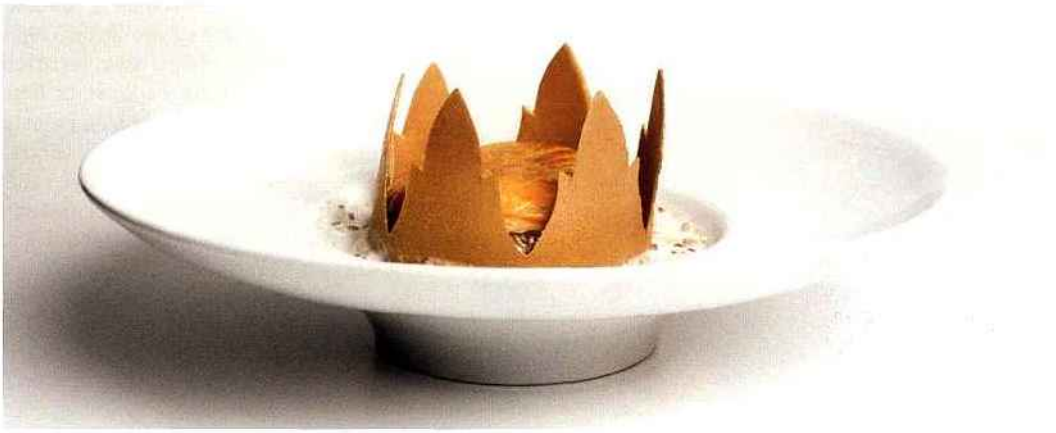
LE JOURNAL DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623



Date : 20 DEC 17/20 JAN 18
Page de l'article : p.7



Buddha-Bar Hotel Paris

Nicolas Jaulmes, le Chef Pâtissier du Buddha-Bar Hotel Paris, revisite la galette des rois en proposant une version trendy s'inspirant des gâteaux de poche. Pimpante à l'intérieur comme à l'extérieur, cette mini-galette renferme une mousse d'amandes, des éclats de dragées et une base de frangipane traditionnelle. Servie à l'assiette, une émulsion à base de lait d'amandes, sirop d'agave et de quelques gouttes d'amaretto vient border son feuilletage léger et lui apporter une note de fraîcheur. *La Mini-Galette du Buddha-Bar Hotel Paris est disponible au restaurant le Vraymonde et au Bar Lounge : 15 €.*

Tous droits réservés à l'éditeur