

Gamme Signature parfaite

Je répète ici tous les facteurs qui rendent une gamme « SIGNATURE » :

- Monoproduit
- Faire uniquement des 100% (Ex : 100% chocolat, 100% vanille etc...)
- Uniquement un type de dessert (Ex : Que des classiques revisités, que des tartes, que des entremets etc...)
- Des accords par assaisonnement (Ex de Cédric Grolet : Chacun de ses fruits trompe l'oeil sont des accords par assaisonnement —> Citron-menthe, cerise-piment, pomme-aneth etc...)
- Visuel commun à toute la gamme dans la forme du gâteau ou dans le pochage
- Accords très particuliers dans tous les desserts de sa gamme comme un marqueur de différenciation
- Trouver une identité de manière générale à sa gamme

Exemple de Charles qui réfléchit à créer sa propre gamme signature —>

Reflexion :

- Qu'est-ce que j'aime le plus faire ?
- Des entremets ?
- Quel ingrédient j'aime le plus de manière générale ?
- Les pralinés !
- Pourquoi pas faire uniquement une gamme autour des entremets avec à chaque fois un praliné différent ?
- Carrément !
- Des pralinés en accords de saveur ou en mono-gout ?
- Mono-goût, je préfère pour que le praliné soit la star !
- Comment on donne un visuel signature ?
- Entremets toujours glacés au glaçage miroir d'une couleur en rapport avec l'ingrédient utilisé pour le praliné de l'entremets en question + une couronne de ganache pochée sur le dessus de l'entremets floqué dans une couleur contrastante à l'intérieur duquel je coulerai toujours une piscine du praliné de l'entremets.

Rendu final dans la vidéo (si tu n'as pas reçu la vidéo en question, demande-la nous en MP sur insta !)

