

## LES BISCUITS



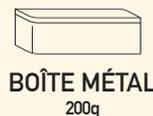
Le Petit Duc vous propose de vous plonger dans l'histoire de la gastronomie en découvrant des recettes oubliées au fil des siècles. Des recettes peu sucrées, aux saveurs intenses et fabriquées selon des savoir-faire anciens.

### ENTRE CONFISERIE ET BISCUIT...

#### TRIANGLES AUX AMANDES CRÉATION SIGNATURE

Cet incontournable du Petit Duc est à mi chemin entre une confiserie et un biscuit! Trois cuissons successives sont nécessaires pour assembler les différents éléments. Le mélange amandes, miel et beurre réduit doucement dans un cul de poule en cuivre pendant qu'une base de sablé est fournée un moment pour enfin être unis lors d'un ultime passage au four. Une découpe au couteau, à chaud, termine le marathon pour obtenir ces délices...

*This triangles are halfway between a candy and a biscuit! Three successive firings are necessary to assemble the different elements. The mixture of almonds, honey and butter reduces gently in a copper bowl while a base of shortbread is baked a moment to finally be united during a final baking. A hot knife cut ends the marathon to get these delights ...*



#### DÉSIRÉS RECETTE DE POL ADAM, CHEF PÂTISSIER DU ROI ALBERT 1ER DE BELGIQUE DU DÉBUT XX<sup>e</sup> SIÈCLE

Les Désirés sont de délicieux biscuits aux amandes, à la quantité déraisonnable de vanille, nappés d'une glace royale rappelant celle des Calissons. C'est cette couche fondante qui sublimerait leur dégustation alliant croquant et extrême douceur...

*Désirés are delicious almond shortbreads, with lot's of vanilla, topped with royal icing. Crunchy, but also smooth...*



### BISCUITS D'ANTAN

#### BÂTONS AU CHOCOLAT RECETTE DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE

La rondeur de l'amande associée aux notes épicées du chocolat...

*The sweetness of almond combined with the spicy notes of chocolate ...*

- SACHET 110g  
- VRAC 2kg

#### CACAO-AMANDES RECETTE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

Sablé au cacao et amandes entières

*Cacao and almond shortbreads*

- SACHET 125g  
- VRAC 2.6kg

#### COEURS GINGEMBRE RECETTE DU XVII<sup>e</sup>

Le gingembre à l'honneur dans cette recette de sablés

*Ginger shortbreads*

- SACHET 110g  
- VRAC 1.7kg

#### COEURS DU PETIT-ALBERT RECETTE DU XIV<sup>e</sup> SIÈCLE

Des coeurs sablés au safran tirés du traité du Petit Albert !

*Saffron biscuits*

- SACHET 125g  
- VRAC 2.4kg

#### FEUILLES DE HOUX

Un biscuit aux délicieux éclats de pralines roses...

*A biscuit with delicious pieces of pink pralines...*

- SACHET 120g  
- VRAC 2kg

#### FLEURS ANGLAISES RECETTE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

Un sablé bien beurré à la texture fondante en bouche

*Butter shortbreads*

- SACHET 110g  
- VRAC 2.2kg

#### FOLIES DE PAULETTE RECETTE DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE

Un harmonieux mélange de miel, d'amande, d'orange confite et de citron confit

*Honey, almond, candied orange and candied lemon biscuits*

- SACHET 110g  
- VRAC 2.7kg

#### LUNES RECETTE DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE

L'amande mariée à l'anis... cette saveur tellement appréciée en Provence

*When almond meets anise in a biscuit*

- SACHET 110g  
- VRAC 2.9kg

#### TRÈFLES RECETTE DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE

Au bon goût de Muscat de Lunel, sublimé par un mélange sucre cannelle...

*Muscat and Cinnamon biscuits*

- SACHET 100g  
- VRAC 1.8kg