

Projets tutorés SAB3, tu vas déguster !

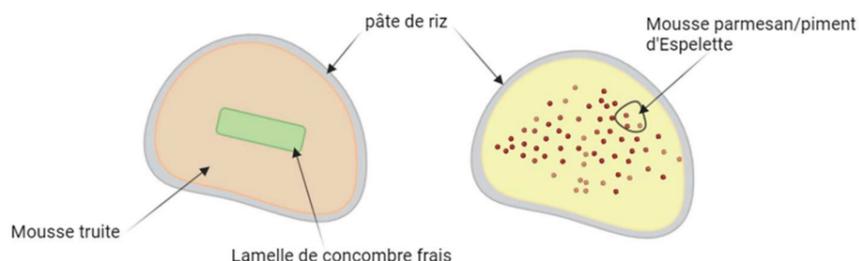
de 12h30 à 13h30 hall du bâtiment E

Vendredi 10 novembre 2023

« SALTY MOCHI »

Mochi novateur : la tradition japonaise version salée revisitée à la française.

« Découvrez notre révolution culinaire, un délice en deux bouchées : deux versions de mochis salés uniques ! La douceur de la truite et le croquant du concombre ou l'audace du parmesan et du piment d'Espelette. Une fusion innovante de saveurs japonaises traditionnelles avec une touche contemporaine et française. Une expérience gustative à ne pas manquer. Venez goûter ! »



« LA VIE EN ROSE »

Le parfum de la rose au curd d'une tartelette.

« Avez-vous déjà goûté un produit à la rose ? Nous avons décidé d'y remédier. Nous souhaitons vous présenter une expérience gustative unique, une création culinaire qui éveillera vos sens et éblouira vos papilles. Il s'agit de notre délicieuse tartelette à la rose, une œuvre d'art comestible qui incarne la fusion parfaite entre la beauté florale et la gourmandise. Notre tartelette est constituée d'une pâte sablée, d'un curd infusé à la rose, surmonté d'une fine couche de sirop et couronné d'une meringue italienne. Laissez-vous transporter dans un univers de gourmandises et partez à la découverte de la rose. »



« BOISSON ISOTONIQUE FRAMBOISE-BANANE NATURELLE »

S'hydrater pour performer ! Découvrez la fraîcheur naturelle de Iso-boost : la boisson qui vous accompagne dans tous vos efforts.

« Le projet gravite autour du phénomène d'osmose. L'isotonie de notre boisson permet de prolonger l'effort physique, en apportant toutes les sources d'énergies nécessaire, sans perturber votre organisme.

À la fois rafraichissante et naturelle, notre boisson énergétique à base de banane et de framboise offre une combinaison de saveur fruitées et une texture agréable. Elle saura vous séduire, pour en devenir un indispensable dans vos séances. »



Jeudi 16 novembre 2023

« AZUKY CREAM »

Découvrez la glace à base de légumineuse : une expérience gourmande inédite.

« Notre projet de glace aux légumineuses révolutionne la gourmandise saine. En mariant l'onctuosité des légumineuses avec la framboise, nous offrons une alternative délicieuse et nutritive aux glaces traditionnelles. Faible en matières grasses et riche en protéines, notre projet répond aux besoins des amateurs de glace soucieux de leur santé. Une expérience inédite pour se régaler tout en prenant soin de soi ! »



« BUBBLE WATER »

Notre vision innovante de l'eau aromatisée, sous forme d'une bulle haute en couleur.

« Notre projet, Bubble water est né en 2022 avec la volonté d'offrir au monde du rafraichissement une nouvelle manière de consommer vos boissons préférées. Notre idée première était d'offrir au monde un breuvage frais rapide et agréable pour l'été. Formé de sa bulle d'alginate, sa douceur en bouche saura vous convaincre. Et si vous n'êtes pas immédiatement séduit par sa texture, son goût une fois libéré saura vous charmer. »



« GNOCCHI'CROK »

Découvrez le goût exquis du chocolat, le croquant des noisettes et la liberté du sans-gluten, tout-en-un délice irrésistible.

« Après une dure journée, c'est l'heure du goûter. Éveillez vos papilles à une expérience gourmande et inédite, plongez dans l'univers délicieux de nos gnocchis sucrés fourrés au chocolat et à la noisette, une innovation culinaire qui va vous faire fondre de bonheur. Notre produit est adapté aux personnes suivant un régime sans gluten. Nous espérons que ce projet saura vous conquérir. »



Projets tutorés SAB3, tu vas déguster !

de 12h30 à 13h30 hall du bâtiment E

Vendredi 24 novembre 2023

« CRUNCHY cro'Q »

Bouchée au parmesan et tomate où les cinq sens s'entremêlent pour créer une expérience inoubliable.

« Nous vous proposons une dégustation unique au mélange parfait entre textures et saveurs. Notre bouchée participe à l'éveil de vos cinq sens lors d'un apéritif. Le sablé au parmesan, croustillant et délicatement salé, contraste merveilleusement avec la gelée à la tomate, offrant une douceur fruitée et acidulée. En surplomb, les copeaux de sucre coulé ajoutent une touche légère et sucrée, créant un équilibre harmonieux. »

Vue :

Couleur du sablé contrastée à celle de la gelée.

Odorat :

Pouvoir odorant du parmesan.

Ouïe :

Croquant du sucre coulé.

Texture :

Mélange entre friabilité du sablé, gélifiant de la gelée et croquant du sucre.

Goût :

Mélange sucré – salé.



« PignoCream Rouge »

Une glace riche en protéines à base d'haricots rouges avec un goût de pin et sa gaufrette aux pois chiches.

La PignoCream Rouge est une délicieuse crème glacée hyperprotéinée au parfum unique. Développée pour les sportifs désirant se faire plaisir, tout en ayant un apport calorique et protéique suffisant, la PignoCream Rouge séduira aussi le grand public. Elle vous sera servie dans un petit pot accompagnée d'une gaufrette aux pois chiches.



Jeudi 30 novembre 2023

« THE BITE-SIZED BUGGIES : Les Chips aux insectes »

Découvrez nos chips aux insectes, la délicieuse source de protéines pour une alimentation saine et durable.

Participez à une révolution culinaire avec nos chips aux insectes ! Osez explorer de nouveaux horizons gustatifs en savourant le croquant de ces chips riches en protéines. Nous vous proposons une expérience gustative unique, tout en contribuant à une alimentation durable. Notre projet rend les insectes appétissants et de manière naturelle. Rejoignez le mouvement de l'avenir de la nourriture avec les Bite Sized Buggies : délicieuses, saines et respectueuses de la planète.



« Pasta'Krik »

Découvrez Pasta'Krik une expérience culinaire audacieuse et respectueuse de la planète.

Nous avons choisi les pâtes, un mets universel adoré, et les avons rehaussées avec de la poudre de cricket une source riche en protéines, une touche écologique qui incarne la cuisine du futur. Notre ambition est d'enrichir cette expérience en vous faisant voyager dès la première bouchée grâce à nos succulentes sauces française, mexicaine et grecque.



Pâte à la Mexicaine



Pâte à la Française



Pâte à la Grecque