

Le Calendrier Häagen-Dazs

by Paola Navone



Qu'elle est délicieuse cette impatience à l'approche des fêtes de fin d'année !

On compte les jours qui nous rapprochent d'une féerie à partager, d'une magie à créer tous ensemble.

Voilà pourquoi le calendrier est une formidable invention où l'attente est chaque jour récompensée.

Pour cette 8^{ème} édition du gâteau glacé, Häagen-Dazs est fier de collaborer avec l'une des plus grandes designers de son temps : Paola Navone. D'emblée son idée d'une succulente éphéméride a été la promesse d'un nouveau challenge à la fois gastronomique et technique. Et c'est toute l'ambition d'Häagen-Dazs chaque année : réaliser un objet gourmand aussi bon que beau.

Le Calendrier joue le contraste des matières avec sa coque de chocolat blanc et sa base veloutée, la générosité de forces aiguës avec ses 31 piliers de crème glacée. Ces hautes colonnes ciselées, parées de carrés de chocolat numérotés, recèlent 2 délicieuses recettes exclusives.

A la veille de Noël et du Jour de l'An, le carré de chocolat se pare d'or ou d'argent pour que l'excitation des fêtes se déguste avec le plus grand plaisir.

Le Calendrier Häagen-Dazs by Paola Navone, c'est l'exquise métaphore pâtissière des bonheurs à venir, des joies à vivre ensemble.



Quelques mots de Paola Navone

“

Voici un délicieux gâteau glacé, Aussi sophistiqué que ludique, Consacré au mois le plus festif de l'année afin que tout le monde puisse en profiter. Une profusion de crème glacée, en forme de colonnes, Tel un jeu de construction composé pour le grand bonheur de chacun, à savourer au jour le jour ou dans l'instant.

Le Calendrier peut se déguster au quotidien ou lors d'une occasion très spéciale. Pour honorer une amitié exceptionnelle ou la joie d'un repas partagé, Chaque célébration est une occasion de l'apprécier de différentes manières, Autant d'instantanés beaux et précieux.

Le Calendrier, une surprise gourmande pour émerveiller les enfants, une chance pour les adultes de replonger dans leur enfance, et même un cadeau parfait pour accueillir un invité inattendu. Avec un soupçon d'ironie, le Calendrier permet à chacun de réinventer la magie des traditions de fin d'année.

Il y a 31 moments à saisir. Et pourquoi pas ? Les 31 derniers jours de l'année, Tous, prétextes à prolonger les festivités, à les recommencer et même, à ne jamais les arrêter ! Les chiffres du Calendrier s'adaptent aux envies de chacun. Chacun pourra s'amuser comme il le souhaite avec le Calendrier Häagen-Dazs.

Un délicieux dessert qui saura satisfaire tous les désirs, C'est un cadeau, une récompense, une invitation au partage.

”

PAOLA NAVONE



Noël 2015 par Häagen-Dazs

Un délicieux calendrier glacé à partager !

Le Calendrier Häagen-Dazs by Paola Navone est préparé à la boutique Häagen-Dazs des Champs-Élysées, avec tout le savoir-faire de notre Chef Pâtissier. Les crèmes glacées Häagen-Dazs sont élaborées à base d'ingrédients naturels (crème fraîche, lait écrémé, jaune d'œufs) sans colorant ni arôme artificiel. Elles sont fabriquées en France, à Arras.

En vente du 15 novembre 2015 au 15 janvier 2016.
En exclusivité dans les boutiques Häagen-Dazs France.



LE CALENDRIER by Paola Navone

Sous le craquant de la coque en chocolat blanc se cache le mariage parfait entre la douceur d'une crème glacée Vanille et la force du Dark Chocolate & Almonds. De délicieux morceaux d'amandes enrobés d'une sauce au caramel au beurre salé et à la fève tonka rendent cette alliance encore plus gourmande.

Pour la base, Häagen-Dazs joue sur les textures, avec un biscuit croustillant de riz soufflé praliné au chocolat, recouvert d'un enrobage au chocolat. De délicieux carrés de chocolats habillés de chiffres dorés ou de feuilles d'or, viennent sublimer cette recette.



LE CALENDRIER by Paola Navone

Une recette iconique qui allie 2 des best-sellers Häagen-Dazs, Macadamia Nut Brittle et Dulce de Leche, séparés par une onctueuse sauce au caramel au beurre salé, le tout sur un biscuit croustillant de riz soufflé praliné au chocolat blanc.

Une gourmandise, le calendrier blanc magnifie cette base douce et moelleuse, et de délicieux carrés de chocolat recouverts de chiffres argentés ou de feuille d'argent apportent la touche finale à ce gâteau glacé.

Pour 12 personnes
Prix de vente conseillé 59 €



CONTACTS PRESSE
ITEM_Intimate PR :

t. +33 1 42 77 61 75

Carole Lépicié - carole.lepicié@item-pr.com / Margaux Ollivier - margaux.ollivier@item-pr.com

www.haagen-dazs.fr
www.facebook.com/haagendazsfrance