

Actualité

## Epiphanie 2012 Les pâtisseries sont toujours les rois

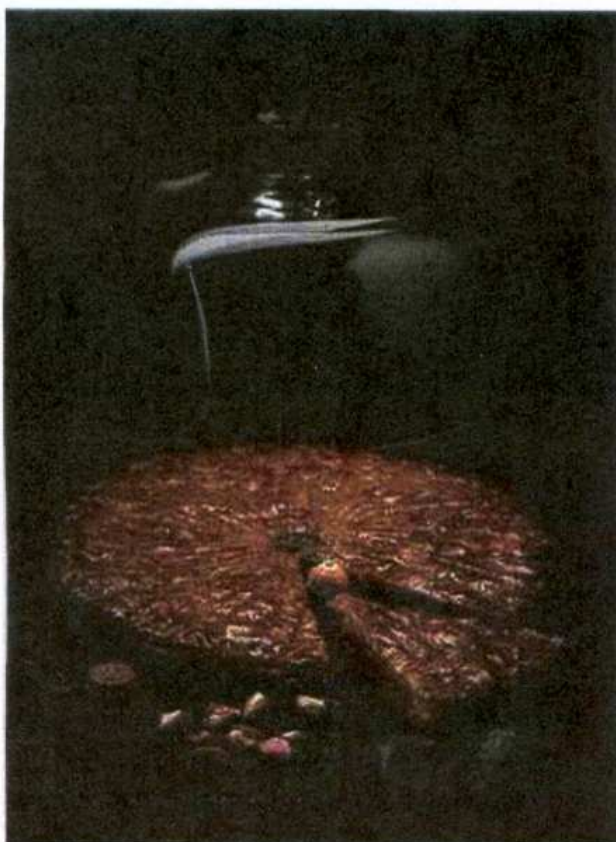
La traditionnelle galette des rois inspire toujours les professionnels de la pâtisserie. En 2012, les créations sont plus gourmandes et originales que jamais. Pains Services Gâteaux édition Pâtisseries a recensé les plus belles réalisations des « pros » de la profession.



Page 1/3

### **RICHARD SEVE**

Maître pâtissier-chocolatier à Lyon, Richard Sève se réapproprie le dessert traditionnel de l'Épiphanie en créant une galette des rois à la praline rouge, véritable clin d'œil à ses célèbres tartes à la praline rouge. Sous un



délicat feuilletage, auquel un glaçage au sirop de marrons confits apporte de subtiles notes caramélisées et vanillées, se cache une frangipane inédite à la praline rouge, le tout fait maison ! Le pâtissier propose aussi deux autres galettes. Une à la frangipane aux pépites de chocolat et l'autre à la frangipane traditionnelle avec un élégant feuilletage et une garniture aux amandes. En 2011, Richard Sève a reçu un Award du meilleur chocolatier de France.