

Un gâteau spécial fête des mères

Une création avec du Floc de Gascogne : une idée originale du pâtissier élusate, Franck Tonnerre



Un gâteau spécial fête des mères

Pendant plusieurs semaines, une réflexion a été menée entre le Floc de Gascogne et la Pâtisserie Franck et Sabine Tonnerre afin de créer un dessert à base de Floc de Gascogne blanc.

"Cœur de Floc" sera disponible à l'occasion de la fête des Mères, le dimanche 7 Juin prochain.

Après cette période de restrictions, faites vous plaisir avec un dessert rempli d'amour, de gourmandises et de légèreté pour fêter les mamans, c'est ce qu'ont souhaité Sabine et Franck Tonnerre en imaginant "Cœur de Floc", une pâtisserie pour les petits et grands gourmands.

En 2020, l'appellation Floc de Gascogne fête ses 30 ans.

À cette occasion, le Floc de Gascogne a choisi de s'associer au pâtissier élusate, Franck Tonnerre qui, rappelons-le, est compagnon du devoir et a travaillé avec des meilleurs ouvriers de France. Franck a relevé le défi et a fait appel à son imagination, sa créativité pour unir son savoir-faire à l'apéritif local, subtil mariage entre 2/3 de jus de raisin et 1/3 de jeune Armagnac qui révèle un bouquet de sensations uniques.

Vous pouvez, d'ores et déjà, réserver cet entremet de 6/8 personnes directement en magasin ou par téléphone au **05 62 09 82 23** pour le dimanche 7 juin.

Pour toute commande du "Cœur de Floc", une miniature de Floc de Gascogne blanc vous sera offerte. C'est avec le cœur et le sourire que Franck et Sabine Tonnerre vous accueillent au **36 rue Saint July**, à Eauze.

Une nouvelle création à base de Floc de Gascogne, rouge cette fois-ci, sera également disponible pour la Fête des Pères, le dimanche 21 juin.

Le Cœur de Floc restera disponible toute l'année

Cœur de Floc n'a pas été choisi au hasard. Du travail de création est né une recette originale :



- un biscuit aux fruits secs
- une bavaroise au lait d'amandes,
- un coulis d'abricots au Floc de Gascogne
- et un entourage chocolat craquant.