



**Mazet
cuisine**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BATTEZ LE FOUET AVEC MAZET !

Le confiseur Mazet lance « MAZET CUISINE », une gamme exclusive de quatre ingrédients à cuisiner, pour retrouver dans nos pâtisseries maison le goût unique et authentique des Praslines Mazet de Montargis.



**4 INGRÉDIENTS
exclusifs pour
cuisiner
la Prasline Mazet**



Depuis plus d'un siècle, la Maison Mazet est l'unique gardienne des secrets de fabrication de l'authentique Prasline de Montargis, reine et mère de toutes les confiseries.

Pour la première fois, la gamme « MAZET CUISINE » permet à tous les pâtisseries amateurs de retrouver dans leurs desserts son goût inimitable.

Ecrasées, broyées, concassées, fondues et mélangées, les Praslines ont tout enduré pour faire ressortir de manière encore plus vive leurs arômes et permettre à chacun de réaliser facilement des recettes savoureuses.



POUDRE DE PRASLINES

Cette poudre blonde au grain assez fin et irrégulier remplace très avantageusement le sucre. Composée de sucre caramélisé et de 19% d'amandes, c'est un ingrédient particulièrement aromatique.

200 g – 7,60 €

PRASLINES BROYÉES

Les Praslines broyées donnent une matière inimitable aux gâteaux et pâtisseries. Composées d'un mélange de grain brun (33% d'amandes, 66% de sucre caramélisé, de gomme acacia et de vanille), elles s'associent parfaitement à la poudre de Prasline.

250 g – 7,60 €

PÂTE PRALINÉE NOISETTE

ET PÂTE PRALINÉE AMANDE

Ces pâtes sont particulièrement recommandées pour fourrer gaufres, crêpes, petits choux et gâteaux. Cuites à l'ancienne avec 50% de fruits secs et 50% de caramel, ces pralinés au teint caramel sont broyés en meules de pierre exhalant des arômes délicats. L'amande plus effacée que la noisette peut aussi être mélangée avec celle-ci.

200 g – 8,90 € l'unité



Plein d'idées recettes à retrouver sur le site
www.mazetconfiseur.com

En manque d'inspiration ? Mazet propose avec la gamme « MAZET CUISINE » un large éventail de recettes simples, familiales et savoureuses, à retrouver sur son site mazetconfiseur.com. Un recueil évolutif enrichi en permanence par les suggestions des internautes.

De quoi donner un sacré coup de fouet aux bons desserts du dimanche !

Contact presse : Julien DESPINASSE, Agence 14 Septembre
julienespinnasse@14septembre.fr - T : 01 55 28 38 28

PRASLINES MAZET
Place Mirabeau
45200 Montargis
02 38 98 63 55

**MAISON
DE LA PRASLINE MAZET**
37 rue des Archives
75004 Paris
01 44 05 18 08

