

ACTUALITÉ DES MAISONS

**Hôtel Long Beach**

En lien avec l'hôtel Long Beach qui occupe 36 hectares sur la péninsule de Belle-Mare, sur la côte est de l'île Maurice, le chef pâtissier Carl Marletti, installé rue Censier à Paris, a imaginé deux créations destinées aux petits et grands, dessinées selon une forme allongée pour rappeler la longue plage de l'hôtel.

- **Pâtisserie Long Beach Junior** est une recette ludique et régressive au chocolat au lait et à la vanille pour les plus petits un palet croustillant au riz soufflé, chocolat au lait, praliné et sucre pétillant, une onctueuse crème à la vanille surmontée d'une ganache au chocolat au lait décorée de perles

pommes craquantes, 5,50 €.

- Pour la **Pâtisserie Long Beach**, Carl Marletti s'est inspiré des cocktails exotiques sirotés sur la plage. Ce palet croustillant au riz soufflé, chocolat au lait, praliné et noix de coco avec sa crème mangue passion et éclats de mangue est rehaussé d'une mousse coco et de quelques perles à la gelée de citron et citron vert parfumée au rhum, 6,10 €.