



Häagen-Dazs

Häagen-Dazs®

Cours de goûters
saison 2!

Lancement Presse le 10 juin
Grand Public les 16 et 30 septembre

LE GOÛTER,

C'est le moment merveilleux de l'enfance. Souvenir « madeleine » d'un temps consacré exclusivement aux petits, qui fait la part belle aux bons produits, à la gourmandise, « à ce qui fait envie » sans contrainte.

Notre époque revient aux fondamentaux : le plaisir, le partage, la qualité. Ces valeurs sont celles d'Häagen-Dazs depuis toujours. Les crèmes glacées Häagen-Dazs sont élaborées en France, à base d'ingrédients naturels (crème fraîche, lait écrémé et jaunes d'œufs) sans colorant ni arôme artificiel.



Ce principe de naturalité s'accorde parfaitement avec la créativité de Laura Annaert.

Pour la deuxième année consécutive, Häagen-Dazs s'associe à cette créatrice culinaire, spécialiste des ateliers de cuisine pour enfants, et propose des cours de goûters gratuits. Avec toujours pour objectif d'amener les plus jeunes à s'initier en douceur et de manière ludique à la gastronomie.



L'art du bon s'acquiert avec la complicité des adultes. Il s'agit d'éveiller ses papilles, de tester de nouvelles saveurs, de mélanger les ingrédients. C'est tout à la fois l'apprentissage de l'autonomie, la joie de l'expérimentation, la fierté de réussir un nouveau challenge.

Cette année Laura Annaert s'est amusée à détourner les nouveautés Häagen-Dazs : Les Ice Cream Smoothies, mariage gourmand du sorbet rafraîchissant et de la crème glacée onctueuse au fruit.

Au fil de ses expérimentations, dûment testées et approuvées par ses deux filles, elle a ajouté des légumes à ses recettes. Pour peu que le résultat soit délicieux, associer crèmes glacées et légumes leur démontrent que la cuisine, qu'il

s'agisse d'un goûter ou de tout autre repas, peut bousculer leurs références gustatives et les amener à de succulentes découvertes. Ce côté salé-sucré étonne toujours les enfants.

A l'honneur cette année, deux recettes étonnantes, auxquelles les enfants vont participer activement : des bonbons de tomates cerise enrobés de smoothies fruits rouges, des brochettes de maïs trempées de smoothies fruits jaunes.

Nul doute que ces combinaisons culinaires tout en fraîcheur où les textures fondantes et onctueuses des smoothies s'allient au croquant des légumes va séduire nos gastronomes en mini-tablier de chef et leurs parents admiratifs.



RECETTE Pour 6 copains (2 sucettes à croquer par enfant)

SUCETTES «RED EXPLOSION» À CRÖÖQUER

boules de smoothie
& tomates surprises

Pour les mini boules de glace :

1 pot de smoothie framboises fruits rouges Häagen-Dazs

Pour les tomates surprise :

12 tomates cerises - 150g de sucre glace - 2 à 3 cuillerées d'eau - vermicelles multicolores ou sucre cristal

Ustensiles :

12 pics en bois - 1 casserole ou un four à micro ondes - 1 cuillère

Déguise tes tomates :

Lave et enfonce délicatement 2 tomates sur un pic en bois. Fais fondre le sucre glace avec quelques gouttes d'eau, soit dans une casserole, soit au micro ondes. Tu dois obtenir une pâte assez épaisse appelée un «glaçage». Enrobe chaque tomate de ce glaçage avec des mouvements circulaires pour que cela adhère bien partout. Quand c'est presque sec, trempe-la dans les stracciatelle.

Construis tes brochettes à manger tout de suite :

Avec ta cuillère parisienne sculpte des petites boules de glace et enfonce chaque petite boule sur le pic au-dessus de la tomate. Mets toute la brochette dans ta bouche pour une explosion de sensations : croquant, onctueux, juteux, sucré, acidulé..



DÉCOUVRE DES GOÛTS NOUVEAUX ! SPUMA TOMATE VANILLE

... à déguster avec ta brochette

Le mélange :

20cl de crème fleurette - 2 c. à soupe de concentré de tomate - 2 feuilles de gélatine
1 c. à soupe de sucre de canne - 1/2 gousse de vanille coupée en 2 et grattée

Ustensiles :

une petite casserole - un fouet - un siphon ou une poche à douille

Prépare le mélange :

1 Dans un bol d'eau tiède, fais ramollir les feuilles de gélatine une dizaine de minutes.

2 Dans la casserole sur feu doux mélange la crème, le concentré de tomate, le sucre de canne, coupe la gousse de vanille et gratte les grains pour qu'elle donne tout son arôme. Mélange au fouet tout en douceur.

Essore les feuilles de gélatine dans un torchon propre et ajoute les à la crème. Fouette un dernier coup pour bien faire fondre les feuilles et retire la casserole du feu. Enlève la gousse de vanille. Ton mélange est prêt pour le siphon.

3 Verse délicatement dans le siphon et si tu as moins de 10 ans, laisse maman ou papa finir de visser le bouchon correctement sur l'ustensile et y ajouter la cartouche de gaz. Dès que tu as entendu le «pschiit» du gaz qui se vide dans le siphon, tu peux reprendre les opérations en main. Secoue vigoureusement le siphon à trois reprises puis range le dans la porte du réfrigérateur la tête en bas. Au bout de 3 heures, le mélange aura bien pris, tu peux utiliser ton spuma magique.

RECETTE Pour 6 copains - 2 sucettes à croquer par enfant

EXPLÖÖSION À CROQUER

boules de smoothie
& maïs déguisé

Pour les mini boules de glace :

1 pot de smoothie mangue et abricot Häagen-Dazs

Pour le maïs déguisé :

1 petite boîte de maïs - 150g de sucre glace - 2 à 3 cuillères d'eau

Ustensiles :

des pics en bois - 1 casserole ou un micro ondes - 1 cuillère

Déguise le maïs :

Egoutte le maïs et pique 5 petites graines à la queue leu leu sur un pic en bois. Fais fondre le sucre glace avec quelques gouttes d'eau, soit dans une casserole, soit au micro ondes. Tu dois obtenir une pâte assez épaisse appelée un «glaçage» Enrobe chaque brochette de ce glaçage avec des mouvements circulaires et quand c'est presque sec, trempe-la dans les stracciatelle.

Construis tes brochettes :

Avec ta cuillère parisienne sculpte des petites boules de glace et enfonce chaque petite boule sur le pic au-dessus des grains de maïs. Mets toute la brochette dans ta bouche pour une explosion de sensations : doux, résistant, froid, fruité, ...



DÉCOUVRE DES GOÛTS NOUVEAUX !

SPUMA SWEET CORN

... pour accompagner tes brochettes

Le mélange :

20cl de crème fleurette - 1 petite boîte de maïs (150g) - 1 c. à soupe de sucre de canne

Ustensiles :

une petite casserole - un fouet - une passoire fine - un siphon ou une poche à douille

Fais infuser ta crème :

1 Dans une casserole fais chauffer les ingrédients tout doucement. Juste avant les bulles qui t'indiquent que le mélange bout, coupe le feu et laisse refroidir pour une bonne infusion du goût du maïs dans la crème.

2 Quand la crème est froide, verse la délicatement dans le siphon et si tu as moins de 10 ans, laisse un adulte finir de visser le bouchon correctement sur l'ustensile et y ajouter la cartouche de gaz. Dès que tu as entendu le «pschiiit» du gaz qui se vide dans le siphon, tu peux reprendre les opérations en main. Secoue vigoureusement le siphon à trois reprises puis range le dans la porte du réfrigérateur la tête en bas.

3 Au bout de 3 heures, le mélange aura bien pris, tu peux utiliser ton spuma magique.

DÉCO
« SIGNE TA
DÉCORATION »
une jolie façon de personnaliser ta recette

Ta signature de chef en caramel

- 1 feuille de papier de cuisson
- des ciseaux
- quelques caramels mou

Dans un bol au micro ondes, fais fondre les caramels sur intensité moyenne. Réalise un cornet avec du papier sulfurisé et verses-y le caramel. Découpe une toute petite pointe au bout du cornet puis pince le cornet pour dessiner comme si tu tenais une plume.





A l'origine, une histoire de famille.

Dans les années 20, Madame Matthus préparait des crèmes glacées que son fils revendait dans le quartier populaire du Bronx. Perfectionniste, Ruben améliore les recettes. Et ce qui était un passe-temps lucratif devint une passion .

Durant 40 ans, **Ruben Matthus** va séduire les New-Yorkais et le succès le pousse à créer sa propre marque en 1961. Ce sera Häagen-Dazs. Un nom intraduisible qui rappelle ses origines européennes et évoque les glaciers de Scandinavie.

Il se distingue par son ingéniosité, en proposant ses parfums vanille, chocolat et café dans des pots en carton qui conservent toutes les qualités gustatives du produit.

Les Seventies voient s'ouvrir les premières boutiques aux Etats-Unis, puis au début des années 90, c'est l'Europe qui accueille le pionnier américain. Il y a aujourd'hui 871 points de vente dans le monde, dont 80 boutiques en France.

C'est également en France que se situe le centre de production international d'Häagen Dazs. L'usine est basée à Arras, dans le Nord Pas-de-Calais, elle procède à la fabrication du « mix » (lait, crème, oeufs) et au conditionnement du produit. A l'esprit intransigent de respect de la naturalité se joint la volonté d'innovation avec de nouveaux parfums : «Caramel Biscuit & Cream - Speculoos» et les « Ice Cream Smoothie » ou le Cream Crisp™ avec cette année un nouveau parfum, le « Cookies & Cream ».

Déguster une crème glacée est un acte hédoniste, un moment de plaisir gustatif ponctuel. La Créativité, la qualité et la naturalité ont positionné Häagen-Dazs comme l'une des marques préférées des Français. La recherche constante du meilleur ingrédient, le refus d'utiliser des colorants ou des arômes artificiels, le contrôle qualité à toutes les étapes de la fabrication, la sélection rigoureuse des fournisseurs ainsi que la visite régulière du « client mystère » dans chaque boutique, ont participé à placer Häagen-Dazs au 1er rang des crèmes glacées haut de gamme »





LAURA ANNAERT

Depuis l'année dernière, Laura Annaert collabore avec Häagen-Dazs. A la fois attentive, complice et curieuse, elle propose des cours de goûter exclusifs où les enfants s'amuse à associer la crème glacée à de multiples saveurs.

Initiation au goût, atelier créatif, découverte culinaire, les cours de goûter Häagen-Dazs de Laura sont un apprentissage ludique du Bon.

MAMAN CHEF

depuis 10 ans Laura Annaert est spécialiste de la cuisine pour enfant. Son premier livre « Bébé Miam Miam » fait référence en la matière depuis sa sortie. Elle vient de signer un deuxième ouvrage « Tout se mange avant six ans », tout juste paru au mois de mai 2009. Aujourd'hui elle anime des ateliers de cuisine pour enfants à la Cuisine Fraîch'Attitude, à L'Atelier des Chefs et au Jardin d'Acclimatation.

En tant que pédagogue, elle est bien placée pour nous dire comment intéresser les enfants à la nourriture : goûter, touiller, mixer et décorer permet d'éduquer les papilles et de développer la créativité de chacun.

Découvrez tous les projets de Laura Annaert : Blog lauraannaert.fr - Site lalifestyle.fr



Informations pratiques :

Les cours de goûter sont gratuits et auront lieu les mercredis 16 et 30 septembre 2009 après-midi à la boutique Häagen-Dazs, située au 49 avenue des Champs-Élysées.

**Inscriptions au cours de goûter par téléphone
au 01 49 37 82 98
à partir du 1er août**

Attention : le nombre de places est limité, les premiers inscrits seront les gagnants.

Ces cours sont destinés aux enfants de 7 à 11 ans inclus, accompagnés d'un parent.

Les visuels sont disponibles sur demande

Contacts presse : carole.lepicier@item-pr.com
amelie.poudou@item-pr.com +33 1 42 77 61 75
paola.meheut@genmills.com