

Depuis le mois  
d'avril, un nouveau  
cycle créatif s'installe  
dans notre pâtisserie

*Le Temps et le Pain*  
PARIS



## Carolina

### Bravo Lizana

Chilienne de naissance, après avoir officié comme pharmacienne en milieu hospitalier, Carolina posa ses bagages cette fois-ci en France pour accomplir sa passion.

Elle se forme dans un premier temps auprès de Nicolas Bacheyre (Un dimanche à Paris) puis prend rapidement le poste de Cheffe de Production chez Le temps et le pain où elle collabore dans un premier temps auprès de Ludovic Fontalirant puis Ophélie Bares et Grégory Doyen.

#### *La tarte au citron*



Composée d'une mousse légère et acidulée avec un insert pur citron, la proposition s'initie avec vélocité par le citron avec l'acidité de l'insert et le parfum d'un confit pour un final en douceur avec une ganache montée à la noisette.

Prix 6,90€ et 28€ pour 5 personnes

L'exigence et le goût du travail bien fait ont permis depuis ces années de garantir des pâtisseries d'une qualité irréprochable.

Dans cette continuité, Le temps et le pain donne carte blanche à Carolina en qualité de Cheffe Pâtissière pour s'exprimer à travers ses premières créations de 2022.

**« Destinée à tous les amoureux de la tarte citron ainsi qu'à celles et ceux qui veulent s'y initier »**

## *L'éclair chocolat*



Prix 5,50€

« Une promesse réconfortante pour les petits et grands enfants »

Cet éclair garni d'une crème onctueuse au chocolat noir est un vrai jeu de textures entre le craquelin cacao, la pointe de fleur de sel sur le glaçage au chocolat noir et les tuiles de grué de cacao caramélisées.

## *Le fraisier*



Prix 6,80€ et 28€ pour 5 personnes

« Un dessert délicat, rafraichissant et d'une grande légèreté »

La promesse des beaux jours arrive, quoi de mieux que de célébrer l'arrivée des fraises fraîches associées avec une mousse légère à la vanille, un confit de fraise menthe pour apporter de la fraîcheur, un biscuit moelleux ainsi qu'un un sablé croustillant aux amandes avec un enrobage rocher pour apporter de la texture.

## *La myrtille*

« Bientôt dans notre vitrine, la charlotte à la myrtille et poivre de timut.

Composée d'un biscuit moelleux aux amandes, un confit de myrtilles, d'une chantilly mascarpone parfumée au poivre de timut qui, avec ses touches de pamplemousse, vient se marier agréablement avec l'acidité subtile de la myrtille, un croustillant et des myrtilles fraîches.

## *Le Temps et le Pain*

PARIS

7, Rue Mouton Duvernet

75014 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h15

Dimanche de 8h à 13h15

09 80 53 68 36

[contact@letempsetlepain.com](mailto:contact@letempsetlepain.com)

[www.letempsetlepain.com](http://www.letempsetlepain.com)

