



Duriez

MAISON GOURMANDE

KITS DE PÂTISSERIE

MAISON-DURIEZ.FR

MAISON DURIEZ

Présentation

Créée en novembre 2021, La Maison Duriez est une pâtisserie en ligne, qui propose des pâtisseries de conservation et des kits de préparation pour pâtisseries.

Lancée par Yann Duriez, l'objectif de cette boutique est de partager les pâtisseries qu'il réalise notamment avec le blog de recette de pâtisserie Yann Pâtisse.

Il est donc important pour nous de mettre un point d'honneur sur la qualité des matières premières sélectionnées. La farine utilisée dans les kits et pâtisserie est 100% française.



KIT COOKIES

Prix de vente conseillé : 6€50

L'un des enjeux du kit était de ne pas avoir besoin d'une balance pour réaliser la recette. Cependant, il n'est pas possible d'intégrer des matières premières fraîches dans un kit de conservation.

Nous avons donc calculé la recette, en fonction de 2 produits frais universels que nous trouvons tous en supermarché, une plaquette de beurre (125g), et un oeuf.

Une recette parfaite, c'est des ingrédients de qualité, pesés au gramme près, afin d'obtenir un équilibre idéal.

Après avoir testé de nombreuses combinaisons ainsi que différentes variétés de sucre et farine... nous pouvons aujourd'hui proposer ce kit, permettant de réaliser 12 cookies généreux et gourmands !

Pour réaliser les cookies, il suffit de verser l'intégralité du kit dans un bol, et d'y ajouter 1 oeuf et 1 plaquette de 125g de beurre. On mélange, on forme des boules, et on enfourne pour 12-14 minutes. C'est prêt ! Pour les plus efficaces, en moins de 15 minutes, les cookies sont prêts !



KIT SABLÉS DE NOËL

Prix de vente conseillé : 4€95

L'objectif était de reprendre les enjeux et valeurs des kits cookies, afin de les adapter à notre recette de sablés de Noël. La recette est donc de nouveau calibrée en fonction de 2 produits frais universels que nous trouvons tous en supermarché, une plaquette de beurre (125g), et un oeuf.

Les kits permettent de réaliser une vingtaine de sablés.

Pour réaliser les sablés, il suffit de verser l'intégralité du kit dans un bol, et d'y ajouter 1 plaquette de 125g de beurre. On frotte entre les mains pour obtenir une préparation sableuse.

On ajoute ensuite 1 oeuf, et on mélange jusqu'à homogénéisation avant de placer la pâte au frais 1 heure. On termine par aplatir la pâte et découper des sablés. Et on enfourne pour 15 minutes. C'est prêt !





QUALITÉ ET ÉLÉGANCE

Avant de proposer des kits de pâtisserie, la maison Duriez, c'est un blog de recette, nommé "Yann Pâtisse", il était donc important de mettre un point d'honneur sur la qualité des matières premières sélectionnées. La farine utilisée dans les kits est 100% française.

Le contenant du kit cookies aurait pu être un simple emballage alimentaire, comme ceux que nous retrouvons dans le commerce, mais notre démarche est différente, nous souhaitons proposer un produit élégant, de qualité.

Nous avons opté pour une bouteille. En plus d'apporter un côté chic au produit, cela permet de montrer son contenu à travers sa transparence, qui démontre également l'état d'esprit de la marque.

Nous avons fait le choix de ne pas proposer de bouteilles pour les sablés afin de réduire le prix de vente et de proposer le kit à un prix abordable pour tous.

L'ensemble des kits est fait à la main, ce qui renforce notre côté artisanal. De plus, en achetant notre produit, le consommateur paye la recette, et les ingrédients, mais devra tout de même mettre la main à la pâte avant de déguster ses gourmandises.

POUR LES PROS

Entreprises et associations

Découvrez nos tarifs pour les entreprises et les associations, avec des tarifs réduits en fonction de la quantité commandée.

Les commandes doivent être passées 3 semaines avant la date de livraison souhaitée.

	KIT COOKIES	KIT SABLÉS DE NOËL
PRIX DE VENTE UNITAIRE	6€50	4€95
50	6€10	4€70
100	5€80	4€30
250	5€50	4€20
500	5€20	3€95

PLUS D'INFORMATIONS

Email

contact@maison-duriez.fr
contact@yannpatisse.fr

Site internet

yannpatisse.fr / maison-duriez.fr

Numéro de téléphone

06 66 46 89 30 / 03 74 09 95 64

