



## Mes coups de coeur produits de la Box Douceurs Gourmets de France



### A propos



Amandise.fr c'est l'histoire d'une jeune femme de 28 ans passionnée de pâtisserie, blogueuse food depuis 2013.

[LIRE LA SUITE](#)

[Trouvez la recette parfaite](#)

Le mois dernier, je vous ai parlé de [ma découverte de la box Douceurs by Gourmet de France](#) dans ma section blabla gourmand. Je vous invite à lire l'article afin de découvrir le concept de cette super box qui met en valeur des produits d'une rare qualité. Petit résumé tout de même, il s'agit d'un concept inédit de box mettant en avant 4 à 5 produits gourmands labellisés du Sud-Ouest, sélectionnés par un jury de professionnel du goût.

La box dont je vous parle est celle de décembre, mais le mois dernier avec les fêtes de fin d'année et tout ces repas qui n'en finissent pas, je n'avais pas vraiment pris le temps de goûter et tester tous les produits. C'est maintenant chose faite.

[ABONNEZ-VOUS À LA BOX BY GOURMET DE FRANCE](#)

## Les produits de la box de décembre

Pour rappel, je vous remet ci-dessous la liste de tous les produits présents dans la box de décembre. Vous pouvez cliquer sur chacun pour en découvrir un peu plus.

- Pot caramel au beurre salé – Sweet Valentine
- Ourson guimauve – Borzeix-Besse
- Bouchées noir Piémont – Borzeix-Besse
- Guimauves chocolat – Thierry Bamas
- Confiture pomme tatin – Favols
- Confiture cerise noir gâteau basque – Favols
- Crémant de Bordeaux – Légende Louis Vallon

## Les gourmandises à déguster au goûter

**Mon coup de coeur : la barre chocolatée Bouchée noir Piémont**

Je vous le disais déjà dans mon article précédent, cette barre chocolatée est sans contexte mon coup de coeur de la box. C'était une merveille en bouche. J'ai donc creusé un peu pour en savoir plus sur Borzeix-Besse, cette boutique de maître chocolatier qui réalise cette merveille. Borzeix-Besse à vu le jour au début du XX<sup>e</sup> siècle à Treignac, c'était alors une simple boulangerie créée par Mme Borzeix. Elle est devenue au fil du temps une chocolaterie-confiserie, rachetée par Mr Besse. Hoo joie, depuis les années 2000, d'autres boutiques se sont ouvertes à Clermond-Ferrand et Limoges (Limoges est seulement à 1h de route de chez moi, je vais donc pouvoir me régaler à nouveau de cette merveille). Bref, si vous n'habitez pas loin de ces villes, je vous invite à découvrir cette chocolaterie !

### Du chocolat et de la guimauve

La box de décembre faisait la part belle au chocolat et à la guimauve, miam ! Toujours chez Borzeix-Besse, on redécouvre le véritable goût d'un ourson à la guimauve. Rien à voir avec les célèbres oursons que l'on retrouve en supermarché, cela va s'en dire !

Jolie découverte aussi de guimauves tout chocolat proposées par la maison Thierry Bamas, meilleur ouvrier de France et champion du monde des desserts glacés, rien que ça ! En plus, la boîte contient une belle quantité de guimauve (sur la photo, j'en avais déjà mangé quelques unes^^).





### De bonnes tartines gourmandes

La box comprend aussi son lot de sauces et confitures à tartiner. C'était parfait pour la chandeleur. Nous avons dégusté (mon mari et moi) sur nos crêpes la surprenante confiture pommes tatin de la marque Favols. Nous aurions pu aussi tartiner de la confiture de cerises noires Favols, mais je l'avais déjà utilisée, je vous en parle un peu plus bas !

Par contre, je n'ai pas pu résister à l'appel du caramel au beurre salé. C'est Matthieu Vidal, chef pâtissier et finaliste du meilleur pâtissier de France qui nous propose cet incontournable pour tartiner les crêpes et autres gourmandises. Néanmoins, j'ai trouvé le caramel peut-être légèrement trop cuit et un peu fort en goût, même si côté texture, c'était le top. Je vous reparle de ce caramel un peu plus bas dans l'article également.



### Un petit verre pour trinquer

Enfin, chaque box est accompagnée d'une bouteille. Bon, je vous avoue que je ne suis pas une grande connaisseuse dans le domaine œnologique. En plus, je suis enceinte, donc pour le moment j'ai rangé cette belle bouteille à la cave. J'aurais été un peu frustré de la servir à une table d'invités et de ne pas pouvoir y goûter.



## Les produits que j'ai utilisé en pâtisserie

J'ai vraiment fait ma gourmande en dégustant les produits de la box tel quel pour la plupart, mais j'ai tout de même eu l'idée de sublimer certains produits dans mes desserts.

### Le caramel au beurre salé

J'ai utilisé le caramel au beurre salé fin décembre pour mes minis-bûches bretonnes à la pomme verte, palet breton et caramel au beurre salé. Je n'avais pas vraiment le temps de préparer mon propre caramel ce jour là, et ce pot était parfait pour napper de gourmandise mes petites bûchettes.



is /

### La confiture de cerises noires

J'ai fourré ma brioche des rois de cette merveilleuse confiture, c'était vraiment une merveille pour les papilles. J'ai également glissé quelques pépites de chocolat blanc et une fève avant de rouler ma brioche en forme de couronne.





Comme vous l'aurez compris, vous pourrez vous régaler et sublimer les produits de cette belle box, alors n'attendez plus pour la découvrir ou l'offrir à un proche !

ABONNEZ-VOUS À LA BOX BY GOURMET DE FRANCE