

## **Le top 5 des recettes de pâtisserie de Betty Bossi pour la Journée internationale de la pâtisserie!**

**Vendredi 18 mai est la Journée internationale de la pâtisserie. Elle nous rappelle de pâtisser assez souvent – car pâtisser fait plaisir: ce sont généralement la famille, les amis ou les collègues qui en bénéficient. Betty Bossi dévoile en guise d’inspiration ses 5 recettes de pâtisserie les plus populaires en Suisse et donne des idées et des trucs sur de nombreux thèmes de pâtisserie. Pâtisser rend le monde plus heureux!**

Le gâteau pour la personne dont c’est l’anniversaire, la tresse du dimanche pour les convives du brunch ou la bague de fiançailles cachée dans le cupcake: il est très rare que nous pâtissions pour nous, mais nous faisons plaisir aux autres. Pâtisser, c’est investir du temps et de l’amour dans un cadeau, et les bénéficiaires apprécient ce geste personnel. Pâtisser est une affaire de cœur!

Pour inciter encore plus de gens à pâtisser, Betty Bossi lance, pour la Journée internationale de la pâtisserie, la campagne «Plaisirs de la pâtisserie». De la tresse au biscuit en passant par le gâteau, tous les thèmes de pâtisserie sont abordés – avec de délicieuses recettes, des offres captivantes et des aides à la pâtisserie adaptées. Des variations de la tresse suisse populaire donnent le coup d’envoi en mai.

Betty Bossi a considérablement influencé la pâtisserie en Suisse: de nombreuses recettes classiques ont été mijotées dans les fours suisses au cours des décennies passées. Betty Bossi dévoile à l’occasion de la Journée internationale de la pâtisserie le top 5 des recettes de pâtisserie des dernières années:

- 1. La tresse du dimanche**  
La recette la plus populaire du site Internet de Betty Bossi. Elle a été consultée environ 400 000 fois en 2017. Que serait un brunch sans tresse?
- 2. Cake imbibé au citron**  
Un classique du premier livre de pâtisserie de Betty Bossi datant de 1973. Le doux glaçage au citron a sûrement rendu toute collante la page de chaque édition. Il est délicieusement moelleux et se conserve sans problème au réfrigérateur pendant quelques jours.
- 3. Cake Mississippi**  
Le classique de Betty Bossi aux branches de chocolat du livre «Gâteaux cakes & tourtes» de 1978. Les branches restent-elles au milieu ou tombent-elles? Tout dépend de leur taille! Il y a entre-temps sept variantes du gâteau, dont certaines sont salées.
- 4. Boules au chocolat Myrta**  
Les biscuits classiques du livre «Les friandises de Betty Bossi» de 1982 sont préparés sans farine et restent délicieusement moelleux à l’intérieur!
- 5. Gâteau de Payerne**  
Le gâteau aux noisettes moelleux – un classique romand tiré du livre «Gâteaux cakes & tourtes» – se prépare sans œufs.

Servez-vous de ces recettes et des nombreuses idées de pâtisserie de Betty Bossi pour vous remémorer, redécouvrir et surtout faire plaisir et savourer!

## Les informations et les trucs les plus populaires de Betty Bossi en matière de pâtisserie:

- Campagne pâtisserie de Betty Bossi: [www.bettybossi.ch/patisser](http://www.bettybossi.ch/patisser)
- Newsletter pâtisserie mensuelle, inscription sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

*Remarque à l'intention des médias:*

*Retrouvez ce communiqué, le PDF reprenant les 5 recettes de pâtisserie classiques ainsi que les photos à télécharger sur: [www.medias.bettybossi.ch](http://www.medias.bettybossi.ch)*

*Pour une interview avec nos experts en pâtisserie, n'hésitez pas à nous contacter.*

### Contact

Viviane Bühr, Responsable communication d'entreprise, tél. +41 44 209 19 73  
[kommunikation@bettybossi.ch](mailto:kommunikation@bettybossi.ch)

#### **Betty Bossi – de la cuisinière fictive à la marque culinaire suisse leader**

Synonyme de compétence culinaire depuis plus de 60 ans, Betty Bossi est l'une des marques les plus connues en Suisse. Ce qui a commencé en 1956 avec des recettes et des conseils pratiques pour le ménage et la famille est aujourd'hui une entreprise leader en Suisse en matière de cuisine. Betty Bossi s'est donné pour mission de promouvoir auprès des gens les plaisirs de la table, et avec des conseils futés, des services et des produits, de leur faire obtenir facilement et simplement des résultats inratables en cuisine et en pâtisserie.

En Suisse, un ménage sur six est abonné au Journal Betty Bossi, et chaque année, l'équipe Betty Bossi crée plus de 3000 nouvelles recettes et invente près de 60 ustensiles astucieux pour la cuisine et la vie pratique. Betty Bossi développe en plus pour Coop et des tiers de nouveaux produits et prestations dans le domaine de la cuisine. Avec «Betty bringt's», Betty Bossi a lancé en 2018 un service de livraison innovant ready-to-cook.

Betty Bossi emploie plus de 120 collaborateurs qui se consacrent avec curiosité et ferveur à l'univers de la cuisine. En 2017, l'entreprise a généré un produit net de 78 millions de francs.