

## LE DÉFI DE JUIN

Ouvert du 1er juin au 6 juillet 2026

### C'est quoi, le défi du Club ?

Suite au succès des précédents défis du Club Fou de Pâtisserie, l'idée reste la même : continuer à proposer des exercices créatifs autour de grands classiques de la pâtisserie, pour explorer ensemble de nouvelles pistes esthétiques, techniques et gourmandes.

Pour ce nouveau défi, nous vous proposons de revisiter un monument de la saison : **la tarte aux fraises**.

Mais attention : ici, il ne s'agit pas simplement de reproduire une belle tarte classique. Le but est de proposer une interprétation personnelle, contemporaine, graphique ou audacieuse de ce dessert emblématique.

### Défi #3 – La Tarte aux Fraises

Pour ce nouveau défi mensuel, le Club Fou de Pâtisserie vous invite à **explorer toutes les possibilités créatives autour de la fraise**.

Tarte sculpturale, composition ultra minimaliste, approche très pâtisserie de boutique, inspiration artistique, trompe-l'œil, travail du volume, du pochage ou des textures : tout est permis.

Petite difficulté supplémentaire cette fois-ci : contrairement à certains défis plus "codifiés", vous êtes ici totalement libres sur les goûts, les crèmes, les textures et les associations.

La seule vraie contrainte est de rester dans l'univers de la tarte aux fraises, avec une présence majoritaire de la fraise dans votre création.





## LE DÉFI DE JUIN

Ouvert du 1er juin au 6 juillet 2026

### La consigne du défi

Proposer une **relecture personnelle, contemporaine ou audacieuse de la tarte aux fraises**.

Comment garder l'esprit de ce grand classique tout en proposant une création qui vous ressemble visuellement et gustativement ?

### Les fondamentaux à respecter pour la revisite

Votre création doit évoquer clairement l'univers de la tarte aux fraises.

Il ne s'agit pas forcément d'une reproduction fidèle ou classique, mais l'identité du dessert doit rester identifiable :

- Présence majoritaire de fraises
- Base de type tarte (pâte, biscuit, croustillant ou interprétation libre du fond de tarte)
- Travail autour d'un équilibre entre fruit, texture et gourmandise

### Pour valider votre participation, vous devez fournir :

1. Une photo principale du dessert fini + une photo de coupe
2. Une courte description du concept (5 à 10 lignes) expliquant votre revisite
3. *Optionnel mais apprécié* : un croquis, une note d'intention ou une inspiration visuelle.

Tout cela doit être envoyé à l'adresse [club@foudepatisserie.fr](mailto:club@foudepatisserie.fr) au plus tard le 6 juillet 2026 inclus.

### Les lots

Les créations sélectionnées auront la chance :

- d'être publiées dans le magazine Fou de Pâtisserie
- de remporter des lots offerts par notre partenaire Gobel

### Le conseil d'Elsa, organisatrice des défis du Club

Surtout : amusez-vous.

L'objectif du défi reste avant tout de tester, expérimenter et partager vos univers pâtisseries avec le reste du Club !

### Une question ?

Rejoignez-nous sur le Discord du Club dans le canal #défis-pâtisseries