

LE DÉFI D'AOÛT



Ouvert du 27 juillet au 4 septembre 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, on quitte les grands classiques codifiés pour partir sur un thème de saison : **le dessert glacé de canicule signature**.

L'objectif ? Imaginer LE dessert glacé que vous auriez envie de dégainer quand il fait beaucoup trop chaud. Celui qui rafraîchit, qui fait saliver, qui donne envie de plonger sa cuillère dedans immédiatement, mais qui reste une vraie création pâtissière.

Dessert à l'assiette, entremets glacé, vacherin revisité, esquimau de compétition, sandwich glacé, granité très travaillé, parfait glacé, glace en bâton, coupe ultra graphique, revisite glacée d'un classique : tout est possible. La seule vraie contrainte : votre création doit être un dessert glacé.

Et petite surprise ce mois-ci : vos créations seront départagées avec l'aide d'une invitée spéciale, **Julia Wilner**, gagnante de la saison 12 du Meilleur Pâtissier, qui participera au jury du défi.

Julia fait saliver toute la France à travers son écran grâce à ses créations pâtissières à la fois accessibles et raffinées.

Besoin d'inspiration ? Faites un tour sur son compte, elle y propose pleeeeeins de superbes créations spéciales canicules.



[S'abonner à Julia](#)



Le REPLAY du 23 juillet 2026



[Accéder au REPLAY](#)



LE DÉFI D'AOÛT

Ouvert du 27 juillet au 4 septembre 2026



Défi #4 - Le dessert glacé de canicule signature

Pour ce nouveau défi mensuel, le Club Fou de Pâtisserie vous invite à imaginer votre dessert glacé de canicule signature.

On veut une création personnelle, fraîche, gourmande, lisible et désirable. Une proposition qui raconte votre univers pâtissier, votre rapport à l'été, à la chaleur, aux fruits, aux souvenirs de vacances, aux terrasses, aux goûters glacés ou aux desserts qu'on rêve de manger quand le thermomètre explose.

Le défi est volontairement très ouvert : vous pouvez partir d'un dessert classique et le transformer en version glacée, inventer une création totalement originale, travailler un dessert individuel, une pièce à partager ou un dressage à l'assiette.

La consigne du défi

Proposer une **création personnelle, contemporaine ou audacieuse** autour du dessert glacé de canicule.

Comment créer un dessert qui soit à la fois rafraîchissant, gourmand, visuellement fort et techniquement intéressant ?

Il ne s'agit pas simplement de mettre une pâtisserie au congélateur ou de servir une boule de glace dans une assiette : le froid doit faire partie intégrante de la conception du dessert, de sa texture, de son équilibre et de son identité.

Les fondamentaux à respecter pour la revisite

Votre création doit impérativement inclure :

- Une dimension glacée clairement identifiable
- Une intention de fraîcheur liée à l'idée de canicule
- Une vraie construction pâtissière : textures, dressage, finitions, équilibre des goûts
- Une identité personnelle forte, visuelle ou gustative
- Au moins deux textures différentes

Votre dessert peut prendre la forme que vous voulez : glace, sorbet, parfait, vacherin, esquimau, sandwich glacé, entremets glacé, dessert à l'assiette, coupe, granité travaillé, revisite glacée d'un classique, etc.

Mais il doit rester lisible comme un vrai dessert glacé, pensé et construit comme tel.

LE DÉFI D'AOÛT



Ouvert du 27 juillet au 4 septembre 2026

Ce qu'on peut faire :

Revisiter un classique

- Tarte au citron glacée
- Forêt-noire givrée
- Paris-Brest glacé
- Fraisier façon esquimau
- Tiramisu glacé
- Vacherin ultra contemporain
- Saint-Honoré givré, pour les plus téméraires

Travailler les formats

- Dessert à l'assiette
- Glace en bâton
- Entremets glacé
- Sandwich glacé pâtissier
- Coupe glacée très graphique
- Dessert individuel ou à partager
- Composition déconstruite

Explorer les textures

- Glace, sorbet, granité, parfait ou semifreddo
- Croustillant, biscuit, meringue, crumble, sablé
- Coulis, insert fruité, gel, compotée, confit
- Chantilly, ganache montée, mousse légère
- Fruits frais, fruits rôtis, fruits marinés
- Jeux de contraste : glacé / croustillant / fondant / juteux / aérien

Explorer les saveurs

- Fruits d'été : pêche, abricot, fraise, framboise, melon, pastèque, cerise, figue
- Agrumes, herbes fraîches, fleurs, épices douces
- Café frappé, chocolat givré, vanille, praliné, caramel, coco
- Accords très frais : menthe, basilic, verveine, citron vert, gingembre, hibiscus
- Inspirations vacances, boissons glacées, souvenirs d'enfance ou desserts de bord de mer

Ce qui est déconseillé

- Proposer une simple boule de glace sans vraie construction pâtissière
- Servir un dessert classique froid sans réflexion sur la texture glacée
- Miser uniquement sur le décor sans travailler le goût et l'équilibre
- Oublier la contrainte de fonte : le dessert doit pouvoir être photographié et présenté proprement
- Faire une création trop complexe à comprendre visuellement

Modalités du défi

- Le défi est lancé aux membres du Club via la newsletter et sur le Discord
- Vous avez ensuite un mois pour réaliser le défi ; le Discord est là pour échanger, discuter, tester des idées et partager ses avancées
- Une fois le dessert réalisé, envoyez la photo de votre création par mail à club@foudepatisserie.fr
- Les créations seront ensuite départagées avec l'aide de Julia Wilner, gagnante de la saison 12 du Meilleur Pâtissier, invitée spéciale du jury ce mois-ci
- Les gagnant-e-s auront la chance d'être publié-e-s dans le magazine Fou de Pâtisserie (photos et recettes)



LE DÉFI D'AOÛT

Ouvert du 27 juillet au 4 septembre 2026



Pour valider votre participation, vous devez fournir :

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

Tout cela doit être envoyé à l'adresse club@foudepatisserie.fr **au plus tard le 4 septembre 2026** inclus.

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 pâtisiers avec le reste du Club !

Pour prendre du plaisir dans ce défi, partez vraiment de ce que vous aimeriez manger pendant une canicule. Est-ce que vous avez envie d'un dessert ultra fruité ? Très acidulé ? Très régressif ? Lacté, crémeux, givré, croquant ? D'un souvenir d'enfance ? D'un dessert de vacances ? D'un classique que vous rêvez de transformer en version glacée ?

Je vous encourage à vous poser ces questions avant de commencer :

- Quel est mon dessert glacé de canicule idéal ?
- Qu'est-ce qui va vraiment apporter la sensation de fraîcheur ?
- Quelle forme donnera le plus envie : bâton, coupe, assiette, entremets, part à partager ?
- Qu'est-ce que je veux raconter avec cette création ?
- Quelles textures vont créer le contraste avec le glacé ?
- Comment rendre le dessert lisible et appétissant en photo ?
- Est-ce que ma création reste gourmande, même si elle est très fraîche ?
- Quels goûts vont faire saliver les gens à la simple lecture de ma description ?

Une question ?

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

