

Un tiramisu délivré en moins d'une minute

Jean-François Aubry | 9 septembre 2019 |



S'appuyant sur une technologie brevetée et des ingrédients italiens, Meesoo propose un concept de machine à tiramisu express.

Jeune start-up italienne, Meesoo a été fondée en 2016 par Iuri Merlini. Cet ingénieur, passionné par le tiramisu, souhaitait offrir au marché l'un des desserts italiens les plus populaires, élaboré avec des ingrédients italiens et avec la garantie d'un temps de délivrance record. Aujourd'hui, Meesoo commercialise le Tiramisu Espresso, un concept associant une crème mascarpone et des biscuits, produits et surgelés en Italie, avec à une nouvelle machine de comptoir. « Grâce à notre technologie brevetée, cette machine maintient la crème à une température idéale et la travaille juste avant de la servir », explique Barbara Mazza, la directrice commerciale en charge du déploiement de Meesoo en France, qui insiste également sur les dimensions réduites de l'équipement*, qu'on pourra placer sur un comptoir ou une table de buffet par exemple. L'intérêt de cette solution est donc de garantir un dessert traditionnel en un temps très court, sans aucune compétence en pâtisserie et sans être équipé de labo de pâtisserie ni d'installations dédiées. Outre les hôtels et restaurants, la directrice commerciale évoque d'ailleurs les kiosques, les food trucks, les cinémas et toute autre salle de spectacle comme autant de cibles privilégiées pour ce concept.

Pas de gaspillage

Le laboratoire de pâtisserie de l'entreprise italienne se situe à Casarsa della Delizia dans le Frioul. La crème (fournie en barquettes de 600 g) se conserve plusieurs jours dans la machine, après sa décongélation. Tandis que les biscuits imbibés de café (fournis en sachet d'environ 850 g), une fois décongelés, pourront être stockés au réfrigérateur plusieurs jours avant d'être utilisés. « Ce qui permet d'éviter les gaspillages de matières », insiste notre interlocutrice, qui sans donner le prix de l'appareil, précise qu'« à raison de 20 tiramisus par jour, elle sera amortie en 8 mois ». Meesoo va en outre proposer d'ici peu de nouvelles recettes de crème, notamment à la pistache, vanille, noisettes ou encore réglisse.

(*) : 40 x 40 x 60 cm

