Colección 2023

la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

Hacer del postre todo un placer

HELADERO **ARTESANO**

Desde 1983 fabricamos **helados artesanos**. Elaboramos nuestras propias recetas de helados y sorbetes. Continuamos utilizando nuestros métodos de infusión en tanques de doble pared de acuerdo con las **recetas tradicionales** transmitidas por nuestros Maestros Heladeros. Todas las decoraciones de los botes se hacen a mano, según la tradición.

UN **"SAVOIR-FAIRE" EN PASTELERÍA**

Elaboramos pasteles "**hechos como en su propia cocina**". Nuestros pasteleros hacen las masas, las cremas, los mousses, las pulpas de frutas, etc. Dan forma, remojan y **decoran los postres a mano**. Prueban cada producto para controlar que cada fabricación se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Nuestro "savoir-faire" sobre los grandes clásicos de la pastelería francesa nos permite ofrecer variaciones creativas en cuanto a sabores y formas, llegando incluso al trampantojo.

CREACIONES **ORIGINALES**

Lanzamos **dos colecciones al año** fruto del trabajo creativo de nuestros pasteleros y heladeros. Le abrimos las puertas de nuestros obradores para permitirle que **realice sus productos a medida**.

Elaboramos más de 1500 fabricaciones a medida para restaurantes que confían en nosotros para desarrollar sus ideas más originales (gambas, gorgonzola, anchoa, cerveza negra, etc.).

FABRICACIÓN **LOCAL** Y **ARTESANA**

Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestros obradores. El suministro de último kilómetro constituye para nosotros un aspecto clave que une al fabricante y al consumidor. Nuestros clientes pueden indicar en su carta que se abastecen directamente de una heladería artesana. Nuestra **leche** procede de una **granja** situada a los pies de los **Pirineos** para fabricar helados **con leche fresca**. Además hemos establecido una relación a largo plazo con una **cooperativa de frutas** situada en el **valle del Ródano** que selecciona la mejor fruta para nosotros.

COMPROMISO **RSC**

Estamos trabajando para conseguir una alimentación mejor y más responsable, utilizando el azúcar y los ingredientes principales con moderación.

Las acciones eco-responsables e innovadoras son nuestra prioridad, como la reducción progresiva de la cantidad de plástico utilizado, el bienestar animal, disminuir la huella de carbono (optimización de la cadena de suministro, eliminación de gases de alto potencial de calentamiento global), la digitalización de procesos para facilitar el acceso a los servicios.

Integramos a los empleados en el desarrollo de la empresa a través de la formación, la participación en el proyecto empresarial y el diálogo permanente.

DESCUBRA MÁS:
www.compagniedesdesserts.com/es

Una oferta personalizada

DEFINA SU **OFERTA**

Llevamos 40 años elaborando helados y postres para nuestros clientes. **Nuestros comerciales conocen al detalle el sector de la restauración y estarán encantados de aconsejarle en su oferta de postres y helados** para: una oferta optimizada, al precio justo, personalizada y adaptada a sus comensales.

RESALTE SU OFERTA CON UNA **CARTA** DE POSTRES **PERSONALIZADA**

¡Provoque el deseo de disfrutar de un buen helado o de terminar la comida con un toque dulce! La carta de postres es una herramienta que le permite **atraer nuevos clientes**. Confíenos la creación de sus cartas de postres. Con **un diseño estándar o personalizado**, realzaremos su oferta con nuestros fotos profesionales y artísticas.

¡**PRUEBE**!

Le invitamos a que pruebe nuestros helados y postres solicitando una caja de degustación y esperamos que tenga tanto placer al probarlos como nosotros lo tenemos al fabricarlos. ¡Déjenos sorprenderle con nuestros helados y postres artesanos!

Una oferta llamativa

CONSULTA NUESTRA **SERIE** DE **E-BOOKS**

Hemos recopilado los mejores consejos en nuestra colección de e-books, fruto de más de 35 años de discusiones e intercambio con nuestros clientes.

Algunos de nuestros e-books son **“Ideas de asociaciones y combinaciones con helado**” y “**Siete consejos profesionales para vender más helados**”. Disponibles en nuestra página web, o si lo desea, puede descargarlos y guardar en su ordenador.

Escanee el código para leer nuestra serie de E-books.

INSPÍRESE CON NUESTRO PORTFOLIO DE **IDEAS DE EMPLATADOS**

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros clientes y nuestros chefs. Una selección para inspirarse y crear emplatados originales y llamativas.

Escanee el código para consultar nuestro portfolio de ideas de emplatados.

Innovación de productos

SABORES **EXCEPCIONALES**

Desarrollamos helados y sorbetes de sabores diferentes y únicos, procedentes de materias primas responsables y recetas inspiradas de todas partes del mundo.

AZÚCARES **ALTERNATIVOS**

Descubra nuestra gama "**Menos azúcar más placer**" con un índice glicémico reducido. Nuestro objetivo es aumentar el placer mientras reducimos la tasa de sacarosa, tener una lista corta de ingredientes, dándole prioridad a productos brutos ricos en fibras y vitaminas, reduciendo el azúcar refinado en nuestros helados.

OFERTA PARA LLEVAR **RESPONSABLE**

Nuestros heladeros y pasteleros en I+D se centran en crear productos de alta calidad, fáciles de consumir y transportar.

Con un diseño ideal para consumir al momento o llevar en envases de plástico reciclable, ¡nuestras novedades son fáciles de emplatar y aptas para "delivery"!

Novedades

Novedades helados

HOSTELERÍA 2,5L

BURRATA PESTO
75743 - p.22, p.26

CHOCOLATE CON FLOR DE SAL
75741 - p.21

CHOCOLATE GOLD
75626 - p.21

CILANTRO LIMÓN
75740 - p.22

COCO CURRY
94103 - p.22

FRAMBUESA LICHI ROSA
75742 - p.23, p.27

KIKOS
IC25332 - p.29

QUESO FRESCO CON MEMBRILLO
IC25333 - p.25

RICOTTA HIGOS ASADOS
75744 - p.26

HELADOS 6L

CARROT CAKE
IC60510 - p.36

GALLETA MARÍA CHOCOLATE
IC60300 - p.37

DONUTS
IC60301 - p.37

Novedades helados y postres helados

TARROS DE HELADO PARA LLEVAR

DÚO DE MANDARINA
IC28218 - p.41, p.80

SMOOTHIES, MILKSHAKES Y PALETINAS

PALET HELADO DE NATA
90949 - p.39

DÁTIL PARADISE
160453 - p.43

K-BUENO BLANCO
160375 - p.42, p.81

POSTRES HELADOS

BOLA ROCHER
90953 - p.48

MOCHI HELADO SAKURA
160396 - p.49

Novedades Pasteleria

AGUACATE
160435 - p.68

MANZANA
160426 - p.68

LIMÓN
160429 - p.68

SWEET BURGER

160428 - p.69

HABA DE CACAO

150049 - p.69

ROSA DE MANZANA HOJALDRE
100353 - p.62

CRUJIENTE YOGUR FRESA
160430 - p.70

CRUJIENTE CHOCO CARAMELO
160436 - p.70

ÓVALO ROCHER TURRÓN
IC18111 - p.71

SECRETO EXÓTICO

4758 - p.52

MILHOJAS DE FRAMBUESA
100360 - p.74

OPÉRA FINGER EARL GREY
95460 - p.53

Novedades Pastelería

TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN
4761 - p.55

COULANT DE TURRÓN
4771 - p.55

CHOCO DELUXE
160424 - p.57

ARROZ CON LECHE
100359 - p.71

BARRITA CHOCOLATE CARAMELO
160425 - p.73

LINGOTE DE TIRAMISÚ
150048 - p.65

TORRIJA DE LECHE MERENGADA
160431 - p.71

Novedades Para compartir

TIRAMISÚ EXÓTICO
150050 - p.95

Novedades Take-Away

VASITO COULANT DE CHOCOLATE
4734 - p.82

VASITO CHEESECAKE SPÉCULOOS
4735 - p.82

Novedades Minis

MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA
6509 - p.99

MINI PAN BRETZEL VARIOS
160395 - p.100

MINI PAN BURGER BLACK CEREALES
160397 - p.101

MINI EXÓTICO
160439 - p.104

MINI CARAMELO LOTUS
160438 - p.104

MINI CACAHUETE PERA
160437 - p.104

MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY
100358 - p.106

MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD
100355 - p.112

MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY
100354 - p.112

TRUFAS DE TÉ EARL GREY
160434 - p.114

TRUFAS DE BAILEYS
160432 - p.114

TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE
160433 - p.114

TRUFAS DE TURRÓN
160427 - p.114

Novedades
Listo para decorar

CRUMBLE DE SPÉCULOOS
100357 - p.120

CRUMBLE DE CÍTRICOS
100356 - p.120

MANGA CHEESECAKE
4432 - p.119

MINI TAPA DE MACARON
95352 - p.119

TAPA DE MACARON NATURAL
2889 - p.119

TAPA DE MACARON ROSADA
2888 - p.119

Pan y desayuno

PAN LOBSTER ROLL
160345 - p.130

PAN MORENO RECTANGULAR
96236 - p.124

BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA
160455 - p.131

Fabricante de helados

POLE SUD HELADERO ARTESANO **HACE 40 AÑOS**

Elaboramos helados en un obrador artesano en el interior de Corbières según el “savoir-faire” y la tradición de los Maestros Heladeros.

3000 RECETAS DE HELADOS Y SORBETES

Helados “como si los hubiera hecho en su propia cocina” inspirados en sabores de especias, hierbas, frutas, productos regionales o del mundo.

HELADOS CON **SABOR ORIGINAL**

Nuestro proceso de elaboración tradicional nos permite conservar el auténtico sabor utilizando el producto original. Prestamos especial atención al equilibrio de nuestras recetas al añadir más fruta y menos azúcar.

UNA **BÚSQUEDA** INCANSABLE DE MATERIAS PRIMAS **RESPONSABLES**

De origen francés o de origen autóctono, seleccionamos las materias primas por su calidad con un certificado de origen.

Aplicamos la misma ética en todo lo que Elaboramos: productos con bajo contenido en azúcar, sin aromas, sin colorantes… Incluso en la búsqueda de envases eco-responsables.

ISO 22000 Pole Sud

Vegan

Helados

Helados de consumo responsable

Sorbetes "Pura Fruta"

Recetas con 3 ingredientes:
- Mínimo 80% de fruta
- Fibras vegetales
- Azúcar

Nuestro objetivo:

- **Aumentar el placer** mientras reducimos la tasa de sacarosa
- Reducir el azúcar refinado
- Privilegiar las materias primas **ricas en fibras y vitaminas**
- Tener una **lista corta de ingredientes**

	referencia
FRESA "PURA FRUTA" 80% de fresa	92706
MANGO "PURA FRUTA" 83% de mango	92707

Helado con bajo contenido en azúcar

VAINILLA BAJO AZÚCAR Helado con 7% de azúcar (-75% respecto a la normal).	93108

Helados y Sorbetes Veganos

Vegan

FRAMBUESA Sorbete con frambuesas Williamette.	BAJO PEDIDO
VAINILLA Helado con vainas de Madagascar.	74213

Helados y Sorbetes sin gluten

NUEVA OFERTA EN 2023

FRESA SENGA

Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO

Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

MANGO

Sorbete Alta Expresión.

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR

Helado Alta Expresión con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten).

90917 | 120 ml x 20

SELECCIÓN DEL CHEF

Creaciones DE PHILIPPE URRACA

- La leche fresca entera proviene de la granja Marguerite, situada a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas, sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

Imaginadas y diseñadas por Philippe Urraca, Mejor Pastelero de Francia, estas recetas únicas fueron pensadas para Chefs y elaboradas a partir de una selección de ingredientes de excepción.

referencia

CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA 92867
¡El contraste del color crema del helado y el aroma del café soprenden! Este helado, hecho a partir de una infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera, ofrece sabores dulces de café.

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS 92866
Una receta original creada por el Chef Philippe Urraca a partir de dos sabores de vainilla: la floral Tahitensis y la amaderada Bourbon.

Sabores de excepción

referencia

CAVIAR BAJO PEDIDO
Helado salado.

CEPS 92799
Helado salado de setas.

FOIE GRAS 84163
Helado salado.

PARMESANO 92694
Helado salado.

QUESO DE CABRA 92773
Helado salado.

TRUFA BAJO PEDIDO
Helado salado.

YUZU 92796
Sorbete.

ALTA EXPRESIÓN

Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Huevos de gallinas criadas al aire libre
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

	referencia
AVELLANA A LA ANTIGUA Praliné de avellanas.	92729
CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA 100% café Arábica de Guatemala.	92430
CARAMELO CON FLOR DE SAL Caramelo cocido en un caldero.	93607
CHOCOLATE A LA ANTIGUA Chocolate negro 59% de Costa de Marfil.	93609
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Chocolate Gran Reserva Guanaja 70% cacao.	92530
DULCE DE LECHE Dulce de leche con flor de sal de Camarga.	92702
LECHE ALMENDRA Puré de almendras 100% origen España.	94181
LECHE FRESCA NATURAL Leche fresca entera de la granja Marguerite.	92816
MIEL Y PIÑONES Miel de flores de Garrigues con piñones.	92191
PISTACHO DE SICILIA 10% de pasta de pistacho puro de Sicilia.	92529
VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR Vainas infusionadas en nuestros obradores.	92815

ALTA EXPRESIÓN

Sorbetes

- Frutas procedentes en su mayoría de cooperativas
- Sin colorantes
- Sin aromas

Sujeto a disponibilidad de materias primas

	referencia
FRAMBUESA 54% de fruta.	92722
FRESA SENGA 54% de fruta.	92721
FRESAS DEL BOSQUE 49,5% de fruta.	85219
LIMÓN EXPRIMIDO 14,5% de zumo puro de limón fresco.	93600
MANGO “ALFONSO” IMPALA Mango “Alfonso” Impala de India. 54% de fruta.	92698
NARANJA EXPRIMIDA 60% de zumo.	93613
NARANJA SANGUINA Naranja sanguina de Sicilia. 63% de zumo.	93620
PERA WILLIAMS 57% de fruta.	92519
PIÑA 58,5% de fruta.	93602
CHOCOLATE NEGRO Alianza de dos chocolates de Costa de Marfil: 59% y 70%.	92761

Selección de vainillas

¿Cómo reconocer un buen heladero?
La respuesta es, sin duda, ¡por su helado de vainilla!

El **helado de vainilla** es el helado de **referencia** y el más **popular**. Cuidamos nuestras vainillas **seleccionando rigurosamente las vainas en función de su sabor y olor**.

Luego, nuestro proceso de infusión nos permite **preservar lo mejor de las vainas** y conservar **el sabor más auténtico**.

referencia

VAINILLA BAJO AZÚCAR — 93108
Helado con 7% de azúcar (-75% respecto a la normal).

VAINILLA — 74213
Helado vegano con vainas de Madagascar.

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS — 92866
por Philippe Urraca
- ¡Receta inédita de chef para chefs!
- Dos vainillas de Tahiti y Madagascar : Tahitensis y Planifolia Bourbon
- Helado de leche fresca

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA — 92011
Helado a base de huevo y crema.

VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR — 92815
de Madagascar
- Fragancias amaderadas con notas de cacao
- Infusión para preservar lo mejor de la vaina
- Helado de leche fresca

VAINILLA CROCANTI — 94231
Helado de vainilla con trocitos de caramelo crujiente.

VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON — 93361
de Madagascar
- Fragancias nobles y sabrosas
- Infusión para preservar lo mejor de la vaina
- Helado a base de huevos

VAINILLA MACADAMIA CARAMELO — 93105
Helado de vainilla, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas.

VAINILLA PECÁN FUDGE — 40612
Helado de vainilla, salsa de caramelo fudge, nueces pecán caramelizadas.

Selección de chocolates

referencia

CHOCOLATE 92041
Helado de chocolate 59%.

CHOCOLATE (BOTE 5L) 92241
Helado.

CHOCOLATE A LA ANTIGUA 93609
Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.

CHOCOLATE BLANCO 92350
Helado.

CHOCOLATE CON LECHE 92547
Helado.

CHOCOLATE CON GUINDILLA 92785
Helado con un toque picante.

CHOCOLATE CON FLOR DE SAL NUEVO 75741
Helado de chocolate con un toque de flor de sal.

CHOCOLATE GOLD NUEVO 75626
Helado de chocolate blanco caramelo.

CHOCOLATE NEGRO 92761
Sorbete de dos chocolates de Costa de Marfil: 59% y 70%.

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 92530
Helado de leche fresca, chocolate Gran Reserva Guanaja 70% cacao.

CHOCOLATE NEGRO NARANJA 74963
Sorbete de chocolate con zumo de naranja.

GIANDUJA 94241
Helado de chocolate con praliné de avellanas, trocitos de avellenas caramelizadas.

ROCHER AVELLANA 92934
Helado de chocolate avellana con trocitos de galletas y avellanas.

SELVA NEGRA 75131
Helado de chocolate, trocitos de brownie, coulis de cerezas.

Helados Salados

	referencia
BURRATA PESTO NUEVO Helado de burrata con veteado de salsa pesto.	75743
COCO CURRY NUEVO Helado de leche de coco con especias curry.	94103
GUACAMOLE	IC25311
QUESO IDIAZÁBAL Helado salado.	74306
WASABI	92782

Sorbetes Salados

	referencia
ACEITE DE OLIVA NUEVA RECETA Sorbete de aceite de oliva virgen extra. Extracción en frío.	92705
CILANTRO LIMÓN NUEVO Sorbete de cilantro con zumo de limón y trocitos de cilantro.	75740
PEPINO	92708
PIMIENTO ASADO	92697
TOMATE ALBAHACA	92523

Especias e hierbas aromáticas

	referencia
ALBAHACA Sorbete de albahaca con trocitos.	92696
CANELA Helado.	92301
FRESA ALBAHACA Sorbete de fresa con hojas de albahaca.	92812
HABA TONKA Helado con sabor a vainilla y almendra amarga.	92753
MENTA CON HOJAS Sorbete de menta con hojas de menta fresca.	92941
MOSTAZA Helado salado de mostaza a la antigua.	92774
REGALIZ Helado.	93011
ROMERO Helado con infusión de romero.	92848
TOMILLO Helado con infusión de tomillo de Garrigues.	92849

Sabores florales

	referencia
CACTUS CÍTRICOS Sorbete de puré de cactus, zumo de naranja y limón verde.	92507
FRAMBUESA LICHI ROSA NUEVO Sorbete.	75742
FRAMBUESA VIOLETA Sorbete.	92902
MIEL Helado de miel de flores de Garrigues.	92111
PÉTALOS DE ROSA Helado.	92526
VIOLETA Helado.	92370

Con alcohol

	referencia
BAILEYS Helado de licor de Baileys y whisky.	92699
CAFÉ IRLANDÉS Helado de chocolate con whisky, salsa de chocolate.	94021
GIN TONIC Sorbete.	92842
MARC DE CAVA Sorbete.	IC25138
MOJITO Sorbete de ron, limón verde y hojas de menta.	92709
PEDRO XIMÉNEZ Helado.	IC25235
PIÑA COLADA Sorbete de ron, piña, leche de coco y limón verde.	93391
RON CON PASAS Helado de ron con pasas sultanas maceradas en nuestro obrador.	92101
SIDRA CASERA Sorbete.	92783

Sabores de Proximidad

	referencia
GALLETA MARÍA Helado.	74307
GAZPACHO Sorbete salado.	IC25127
HORCHATA Sorbete con horchata fresca.	IC25165
MANTECADO Helado con canela, vainilla y limón.	IC25327
MARC DE CAVA Sorbete con alcohol.	IC25138
PEDRO XIMÉNEZ Sorbete con alcohol.	IC25235
PLÁTANO DE CANARIAS Sorbete. 40% de fruta.	IC25261
QUESO FRESCO CON MEMBRILLO NUEVO Helado de queso fresco con trocitos de membrillo.	IC25333
QUESO IDIAZÁBAL Helado salado.	74306
TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS Helado.	IC25281
TORRIJA Helado de torrija con canela elaborada en nuestro obrador.	IC25280
TURRÓN CON TROCITOS Helado de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.	74605
TURRÓN DE CHOCOLATE CON TROCITOS Helado.	IC25326
TURRÓN SUPREMA Helado de turrón de Jijona suprema.	92892

Recetas italianas

	referencia
AMARENA Helado de cerezas guindas confitadas.	92861
BURRATA PESTO NUEVO Helado salado de burrata con veteado de salsa pesto.	75743
GIANDUJA Helado de chocolate con praliné de avellanas, trocitos de avellenas caramelizadas.	94241
MANDARINA DE SICILIA Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.	92517
MASCARPONE Helado.	93111
NATELLOSO Helado de crema de chocolate y avellana.	40133
PISTACHO Helado.	92081
RICOTTA HIGOS ASADOS NUEVO Helado de ricotta con trocitos de higos asados.	75744
STRACCIATELLA Helado de nata con virutas de chocolate.	92860
TIRAMISÚ CON MASCARPONE Helado con mascarpone, salsa de café.	94321

Recetas americanas

	referencia
JARABE DE ARCE PECÁN Helado con trocitos de nueces pecán.	94071
PLÁTANO PECÁN CARAMELO Helado de plátano, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo.	93106
TROCITOS DE OREO® Helado de nata con trocitos de galletas Oreo®.	92845
VAINILLA MACADAMIA CARAMELO Helado de vainilla, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas.	93105
VAINILLA PECÁN FUDGE Helado de vainilla, salsa de caramelo fudge, nueces pecán caramelizadas.	40612

Recetas asiáticas

	referencia
3 CÍTRICOS Sorbete de kalamansi, limón verde y mandarina.	75347
FRAMBUESA LICHI ROSA NUEVO Sorbete.	75742
JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO Sorbete con trocitos de jengibre confitado.	92478
LECHE DE COCO Helado.	87332
LICHI Sorbete. 44,5% de fruta.	92971
LIMÓN VERDE CON JENGIBRE CONFITADO Sorbete con trocitos jengibre confitado.	92891
MARACUYÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT Sorbete.	84143
SÉSAMO NEGRO Helado.	92795
TÉ VERDE MATCHA Helado.	92776
WASABI Helado salado.	92782
YUZU Sorbete.	92796

Helados tradición

	referencia
ALGODÓN DE AZÚCAR	92607
AVELLANA Helado de praliné de avellana.	92021
CACAHUETE	92879
CAFÉ Café de las Indias.	92031
CAFÉ CON GRANOS Helado de café con granos de café al chocolate.	92951
CARAMELO A LA SAL Con un toque de sal fina.	92051
CRÈME BRÛLÉE Helado de vainilla con salsa de caramelo.	92803
FRESA CON TROCITOS Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.	92091
GALLETA SABLÉ Helado de galletas bretonas de mantequilla pura.	92808

Helados tradición

	referencia
KIKOS NUEVO Helado de maíz tostado con trocitos.	IC25332
CREMA DE LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD	92777
MENTA CHOCOLATE Helado de menta con virutas de chocolate.	92488
NUEZ Helado de nuez con trocitos de nueces pecán caramelizadas.	92121
PHILADELPHIA Helado de queso crema americano con coulis de frutos rojos.	IC25331
PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA Helado de plátano, coulis de chocolate avellana.	92341
SPÉCULOOS Helado de galletas de especias: canela, clavo, jengibre, nuez moscada, cardamomo.	93396
YOGUR BÚLGARO CON GROSELLA Helado de yogur con coulis de grosellas.	92525
YOGUR BÚLGARO NATURAL	92680

Sorbetes tradición

referencia

ALBARICOQUE 92531
50% de fruta.

PLÁTANO 92681
45% de fruta.

CEREZA GUINDA 92691
50% de fruta.

COCO 92611
49% de fruta.

FRAMBUESA 92621
45% de fruta.

FRESA CON TROCITOS 92541
45% de fruta con trocitos de fresa semi-confitada.

GROSELLA NEGRA CON BAYAS 92551
32% de fruta. Con bayas enteras.

LIMÓN 92501
25% de zumo de limón.

LIMÓN VERDE 92521
35% de zumo de limón verde.

MANDARINA DE SICILIA 92517
Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.

MANGO 92781
45% de fruta.

MANZANA VERDE 92591
63% de fruta.

MARACUYÁ 92661
41% de fruta.

MELÓN 92641
64,5% de fruta.

MORA 92811
55% de fruta.

PERA 92561
46% de fruta.

Helados y Sorbetes

	referencia
CAFÉ Helado.	92495
CHOCOLATE Helado.	92490
FRAMBUESA Sorbete.	92663
FRESA Helado.	92492
LECHE MERENGADA Helado.	92670
LIMÓN Sorbete.	92505
MANGO Sorbete.	75679
NATA Helado.	92497
PISTACHO Helado.	92496
TURRÓN Helado.	72539
VAINILLA Helado.	92487
VAINILLA BOURBON Helado de vainilla de Madagascar.	92480
VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA Helado.	92211
YOGUR BÚLGARO NATURAL Helado.	92494

FABRICACIÓN A MEDIDA

SOLICITE EL SABOR DE SU ELECCIÓN

Y NOSOTROS LO CREAREMOS PARA USTED.
LE ENTREGAREMOS UN ESTUDIO DE VIABILIDAD
CON UN PROTOTIPO EN UN PLAZO DE 15 DÍAS.

(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE INGREDIENTES)

¡No hay límite para su creatividad!

A CONTINUACIÓN, UNA MUESTRA DE NUESTRAS ÚLTIMAS CREACIONES A MEDIDA PARA PERSONALIZAR UN PLATO O UN POSTRE

AGUACATE

AMARETTO (alcohol)

BERGAMOTA

BONIATO MORADO

CREMA DE ARROZ (alcohol)

FLOR DE LAVANDA

FRESA RUIBARBO

GAMBAS

GUAYABA

HARISSA

HIGO TINTO CON LIMA

MAÍZ

MAZAPAN CON PIÑONES

OSTRAS

PALOMITAS

PANTERA ROSA

REMOLACHA CON LECHE DE COCO

ROSQUILLAS

VINAGRE DE JEREZ

VERMUT (alcohol)

ZANAHORIA

Expertos en heladerías

¿ESTÁ PENSANDO **EN ABRIR UNA HELADERÍA?**

Le acompañamos en la apertura y gestión de su heladería, ya sea un corner, un quiosco o una tienda. Desde la elección de su **ubicación** hasta la **formación** como heladero, pasando por la maquetación de su proyecto, la elección del **material y los accesorios**, le asesoramos con nuestra guía completa y equipo de comerciales.

EQUÍPESE CON **MATERIALES** Y **ACCESORIOS**

Ofrecemos todo el material y accesorios de heladerías que le permitirá trabajar en las mejores condiciones y elaborar copas de helados perfectos en menos de un minuto. Contamos con una gama de vitrinas para helados y congeladores para almacenamiento. Nuestra oferta incluye tarrinas, dosificadores, espátulas, cucharitas, etc.

Consulte nuestro catálogo Heladerías en nuestra página web.

Heladerías

Helados 6 l

referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR 93739
Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.

ALMENDRA TOSTADA IC60302
Helado de almendra, palitos de almendra tostados.

BANOFFEE NUEVA RECETA 93534
Helado de plátano, trocitos de cookies con plátano, salsa caramelo a la sal.

BLACK COLA 93831
Helado al estilo chuche cola (color negro).

BUNTY 93726
Helado de coco, trocitos de chocolate.

CAFÉ ARÁBICA 93509

CARAMELO A LA SAL 93504

CARROT CAKE NUEVO IC60510
Helado de leche, trocitos de bizcocho carrot cake.

CHOCOLATE 92493
Decorado con virutas de chocolate.

CHOCOLATE BLANCO CRUNCH 93744
Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crocante.

CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO 93825
Helado de chocolate blanco, salsa de natelloso, trocitos de avellana.

CHOCOLATE BROWNIES 93511

Helados 6 l

	referencia
DONUTS NUEVO Helado de donut, trocitos de azúcar.	IC60301
DULCE DE LECHE	93716
FRESA CON TROCITOS Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.	73993
GALLETA MARÍA CHOCOLATE NUEVO Helado de galleta maría, salsa de chocolate, trocitos de galleta.	IC60300
K-BUENO Helado de avellana, salsa de chocolate y trocitos de galleta.	IC60386
LECHE MERENGADA	72992
MENTA CHOCOLATE Helado de menta, trocitos de chocolate.	93506
NATA	72991
PHILADELPHIA Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.	IC60331
PISTACHO Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	93505
PITUFO Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	93746
ROCHER AVELLANA Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.	93839

Helados

6 l

	referencia
RON CON PASAS	IC60214
STRACCIATELLA Helado de crema stracciatella, trocitos de chocolate.	93510
TROCITOS DE OREO® Helado de nata con trocitos de galleta Oreo®.	93507
TURRÓN	72348
UNICORNIO Helado de caramelo de fresa, helado de caramelo de plátano, salsa de frambuesa (color azul).	93941
VAINILLA BAJO EN AZÚCAR Helado de vainilla con 7% de azúcar (75% menos de azúcar respecto al normal).	75048
VAINILLA BOURBON	93500
VAINILLA COOKIES Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de caramelo.	93514
VAINILLA PECÁN FUDGE Helado de vainilla, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo.	93513
VIOLETA	93508
YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos, trocitos de arándanos rojos.	93521
YOGUR BÚLGARO NATURAL	93696

Sorbetes 6 l

	referencia
FRAMBUESA	93720
FRESA CON TROCITOS Sorbete de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.	93701
HORCHATA	IC60165
LIMÓN	93693
MANGO	93724
MARACUYÁ	93705

Milk SHAKES

NATA

Helado. Rinde 13 milkshakes.

92497 | 5 l x 1

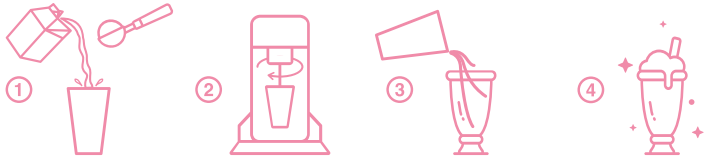
NUEVO

PALET HELADO DE NATA

Helado. Rinde 16 milkshakes.

90949 | 80 ml x 48

Ingredientes: 3 bolas/palet, 20ml de salsa, 100ml de leche.
Preparación:



1. Añadir los ingredientes
2. Batir 1 minuto
3. Servir un un vaso
4. Decorar con toppings

Helados y sorbetes 7,5 l

	referencia
CAFÉ ARÁBICA Helado.	93265
CHOCOLATE Decorado con chocolate.	93266
BUNTY Helado de coco, trocitos de chocolate.	93228
FRAMBUESA Sorbete.	93243
LIMÓN Sorbete.	93238
LIMÓN MERENGUE Helado de crema de limón, merengue flambeado.	93271
MANGO Sorbete.	93245
MARACUYÁ Sorbete.	93241
NATELLOSO Helado de avellana, salsa de chocolate.	93231
PISTACHO Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.	93272
PITUFO Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.	93252
STRACCIATELLA Helado de crema stracciatella, trocitos de chocolate.	93220
TIRAMISÚ CON MASCARPONE Helado de mascarpone y Marsala, trocitos de galleta bañada en café, salsa de chocolate-café. Contiene alcohol.	93235
TROCITOS DE OREO Helado.	93274
VAINILLA BOURBON Helado.	93264
VAINILLA COOKIES Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de caramelo.	93236
VIOLETA Helado.	93269
YOGUR BÚLGARO NATURAL Helado.	93260

Vasitos individuales

Vasito de plástico con tapa individual

NUEVA OFERTA EN 2023

FRESA SENGA SIN GLUTEN
Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN
Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN
Sorbete Alta Expresión.

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN
Helado Alta Expresión con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO
Sorbete (contiene gluten).

90917 | 120 ml x 20

Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable

NUEVO

DÚO DE MANDARINAS
Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28217 | 150 ml x 20

IC29217 | 500 ml x 12

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28204 | 150 ml x 20

IC29204 | 500 ml x 12

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE
IC28205 | 150 ml x 20

IC29205 | 500 ml x 12

VAINILLA CON CARAMELO
IC28201 | 150 ml x 20

IC29201 | 500 ml x 12

YOGUR NATURAL CON MORAS
IC28223 | 150 ml x 20

IC29223 | 500 ml x 12

DÚO DE FRESAS
Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

IC29207 | 500 ml x 12

HELADOS PARA LLEVAR

PALETINAS

Descubre el icónico helado de México:
una explosión de frescura y placer garantizado
por las frutas y sus recetas deliciosas.

CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm

160265 | 110 g x 25

CHOCOLATE

Helado.
14% de chocolate.
± 15 x 5 x 2 cm

96804 | 110 g x 25

FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.
± 15 x 5 x 2 cm

160225 | 110 g x 25

FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
± 15 x 5 x 2 cm

96801 | 110 g x 25

LIMÓN VERDE

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. ± 15 x 5 x 2 cm

96817 | 110 g x 25

MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
± 15 x 5 x 2 cm

96818 | 110 g x 25

PIÑA Y MENTA

Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta.
± 15 x 5 x 2 cm

96805 | 110 g x 25

PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho.
± 15 x 5 x 2 cm

160266 | 110 g x 25

NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 62% de zumo de naranja.
± 15 x 5 x 2 cm

160226 | 110 g x 25

PALETINAS KIDS

NUEVO

K-BUENO BLANCO

Helado de leche entera con kinder bueno, avellanas y trocitos de chocolate negro. ± 12 x 5 x 2 cm

160375 | 80 g x 25

Ponga 1 bolsa de 150g de fruta (= 1 ración) en una batidora, añada 200ml de zumo de fruta (idealmente de manzana) o agua, mezcle durante 45 segundos. ¡Y listo!

SMOOTHIE

NUEVO

DÁTIL PARADISE

33% dátiles, 33% arándanos, 33% plátano .

160453 | 150 g x 15

VITAMINA BOOST

31% zanahoria, 31% mango, 31% naranja, 7% limón.

160371 | 150 g x 15

PAPAYA MANIA

34% fresa, 33% melocotón, 33% papaya.

160233 | 150 g x 15

COCO CRUSH

54% leche de coco, 27% piña, 19% plátano.

160232 | 150 g x 15

FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15

BAYAS POWER

40% fresa, 40% mora, 20% frambuesa.

160263 | 150 g x 15

TROPICAL MIX

40% piña, 30% papaya, 30% mango.

160231 | 150 g x 15

NATURAL GREEN

37% plátano, 30% col Kale, 18% mango, 15% hierba limón.

160370 | 150 g x 15

Fabricante de postres helados

8 HELADEROS ARTESANOS
EN NUESTRO OBRADOR

Elaboramos postres helados en nuestro obrador artesano en el centro de Corbières respetando las reglas de elaboración artesana.

30 ESPECIALIDADES HELADAS
DECORADAS A MANO

Postres helados fabricados de la A a la Z: el merengue italiano con azúcar cocido, la nata montada en batidora, las recetas de los helados y sorbetes, el moldeo, la cobertura, el relleno y el acabado. ¡Todo está hecho a mano!

MINUCIOSIDAD, "SAVOIR-FAIRE"
Y ASESORAMIENTO

Los clientes nos confían sus fabricaciones a medida ya sea llenar tarrinas para la venta para llevar, quenelles o cubos de helado "listos para servir".

Postres helados

Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir.

SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho cacao, nueces pecán tostadas, caramelo con crema, soufflé helado, nube.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28

SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Pasta sablé con spéculoos, soufflé de plátano, interior de dulce de leche.

± Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12

NUEVA RECETA

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos de gallinas criadas al aire libre. ± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12

SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

Bizcocho melindro, soufflé de café, cobertura de almendras caramelizadas en polvo.

± Ø 7 x 4 cm

4239 | 73 g x 12

SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe de caramelo a la sal, soufflé de caramelo a la sal, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

± Ø 7 x 3 cm

2828 | 110 g x 12

SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

± Ø 8 x 5 cm

3163 | 105 g x 12

Soufflés helados

Sacar 5 minutos antes de servir.

SOUFFLÉ DE VAINILLA FRAMBUESA

Bizcocho melindro, soufflé de vainilla, coulis de frambuesa. Decorado con una frambuesa.

± Ø 7 x 4 cm

4240 | 85 g x 12

SOUFFLÉ DE COCO MANGO

Bizcocho melindro, soufflé de coco, coulis de mango y maracuyá.

± Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12

SOUFFLÉ DE YUZU LIMÓN

Bizcocho melindro, soufflé de yuzu y limón, coulis de limón y lima.

± Ø 7 x 4 cm

4242 | 83 g x 12

Postres helados en tarros

Tarro de vidrio reutilizable con tapa de plástico reciclable. Sacar 5 minutos antes de servir.

Ideales para llevar

NUEVO FORMATO

CHEESECAKE FRESA

Helado de cheesecake, coulis fresa y crumble.

90361 | 60 g x 15

NUEVO FORMATO

LIMÓN MERENGUE

Helado de limón, crumble y merengue italiano.

90362 | 60 g x 15

Postres helados individuales

Sacar 5 minutos antes de servir.

NUEVO

BOLA ROCHER

Helado de praliné de avellana, interior de helado de chocolate, cobertura de nata montada con trocitos de almendras caramelizadas.

± Ø 6,5 x 6 cm

90953 | 75 g x 12

PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta choux de mantequilla pura rellena de helado de vainilla.

± Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50

LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

Helado de cacahuete, salsa de caramelo, trocitos de cacahuetes tostados y salados, cobertura de chocolate con leche.

± 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30

NUEVA RECETA

LINGOTE ROCHER

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura de chocolate con leche con praliné de avellanas caramelizadas.

± 9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17

SECRETO FRESA BERGAMOTA

Pasta sablé de mantequilla pura, compota de fresa y bergamota, mousse de mascarpone. Decorado con virutas de pistacho.

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla pura, soufflé de crema de queso, coulis de frutos rojos.

± Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12

Sacar 5 minutos antes de servir

Mochis helados

Especialidad asiática hecha de pasta de arroz rellena de helado. Se come de un bocado, con los dedos (al estilo japonés) o cortado en dos en un plato (tendencia de comida fusión).

NUEVO

MOCHI HELADO SAKURA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde con flor de cerezo.
± Ø 5 x 3 cm

160396 | 35 g x 45

MOCHI HELADO COCO

Pasta de arroz rellena de helado de coco.
± Ø 5 x 3 cm

160364 | 35 g x 45

MOCHI HELADO MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá.
± Ø 5 x 3 cm

96889 | 35 g x 45

MOCHI HELADO FRAMBUESA LICHI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi.
± Ø 5 x 3 cm

96890 | 35 g x 45

MOCHI HELADO TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha.
± Ø 5 x 3 cm

96899 | 35 g x 45

Fabricaciones a medida

CUBOS "LISTOS PARA SERVIR"

Sabores bajo pedido con un mínimo de 3 cajas.
± 3,5 x 3,5 cm

40 ml x 96

VASITOS ORIGINALES

Sabores bajo pedido con un mínimo de 5 cajas.

50 ml x 125

BOLAS Y QUENELLES "LISTOS PARA SERVIR"

Sabores en bolas (Ø 5 cm) o quenelles (Ø 7 cm) con un pedido mínimo de 5 cajas.

40 g x 48 (bolas)
40 g x 40 (quenelles)

BOLAS DE VAINILLA

Bolas de helado de vainilla (otros sabores bajo pedido).
± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48

Fabricante de pastelería

RESPETO DEL
"SAVOIR-FAIRE" ARTESANO

Nuestros pasteleros hacen pasteles: dan forma y decoran los postres a mano. Prueban cada producción para controlar que cada producto se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Todas nuestras masas, cremas, mousses y pulpas de fruta son caseras.

325 REFERENCIAS
DE PASTELERÍA EN
5 OBRADORES DE PRODUCCIÓN

Cada obrador está especializado en un tipo de pastelería: desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona… 320 referencias de pastelería fabricadas con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes creando gamas innovadoras y creativas.

300 CREACIONES
PERSONALIZADAS
AL AÑO

La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries

Destiny Foods

La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Pasteleria

Creaciones

PHILIPPE URRACA

Decórelos para personalizar sus postres

NUEVO

SECRETO EXÓTICO

Bizcocho de almendra y coco, compota de mango-maracuyá, crema Chiboust al ron.

± 16 x 2,5 x 4 cm

4758 | 80 g x 16

4 h -4ºC
24 h -4ºC

SECRETO DE LIMÓN

Pasta sablé de avellana, crujiente de chocolate blanco, crema de limón verde de Sicilia.

± 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16

4 h -4ºC
24 h -4ºC

SECRETO DE CHOCOLATE TURRÓN

Pasta sablé, crujiente de turrón de chocolate, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate con virutas de pistacho. ± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16

4 h -4ºC
24 h -4ºC

CÚPULA DE FRUTAS

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, interior de frutos rojos, glaseado de mango.
± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12

4 h -4ºC
24 h -4ºC

CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo. ± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16

3 h -4ºC
24 h -4ºC

TARTALETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema de vainilla,interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente.
± Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12

4 h -4ºC
24 h -4ºC

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior praliné de avellana y almendra.
± Ø 7,5 x 5,5 cm

4649 | 95 g x 12

4 h -4ºC
24 h -4ºC

Menos azúcar, más placer

Nuestro objetivo:

- **Aumentar el placer** mientras reducimos la tasa de sacarosa.
- Reemplazar las harinas blancas con **productos brutos.**
- Tener una **lista corta de ingredientes.**

NUEVO

OPÉRA FINGER EARL GREY

Bizcocho joconde empapado en té Earl Grey, ganache de chocolate con leche y té Earl Grey, crema de mantequilla con ralladuras de naranja.

± 13 x 2,5 cm

95460 | 100 g x 33

4 h -4ºC
24 h -4ºC

CUADRADO DE CHOCOLATE

Pasta sablé de chocolate elaborado con harina de garbanzo, harina de arroz y azúcar de flor de coco. Galleta sin harina tipo brownie. Chocolate cremoso con azúcar integral y glaseado de chocolate 73%. ± 5,8 x 5,8 cm

95430 | 70 g x 24

3 h -4ºC
2 d -4ºC

Idea de emplatado

FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema queso fresco (29%), mousse de zumo de limón de Sicilia con sirope de agave. ± 12 x 3 x 3,5 cm

4705 | 90 g x 27

4 h -4ºC
24 h -4ºC

TARTALETA DE LIMÓN

Pasta sablé con harina de trigo, almendras en polvo, azúcar de flor de coco, crema de limón con sirope de agave.
± Ø 7 cm

95431 | 110 g x 12

4 h -4ºC
2 d -4ºC

Coulants y fondants

COULANTS SIN GLUTEN

COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4184 | 120 g x 16

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DE CHOCOLATE CLASSIC SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24

4 h - 4ºC
5 d - 4ºC

COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema de almendras y avellanas trituradas, chocolate, praliné. ± Ø 6,5 x 3,5 cm

3659 | 105 g x 23

4 h - 4ºC
5 d - 4ºC

PASTELERÍA VEGANA

FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
± Ø 8 cm

4265 | 120 g x 32

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

Coulants y fondants

El coulant se distingue por su masa cocida por fuera y su interior liquido. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Por lo general, se sirve ligeramente caliente.

NUEVO

COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón.
± Ø 6,5 cm

4771 | 95 g x 23

45 seg - 750W
5 d - 4ºC

NUEVO

TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN

Tapón de mantequilla pura y chocolate 63% puro origen de Ghana. ± Ø 6,5 cm

4761 | 95 g x 24

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DULCE DE LECHE

Coulant de dulce de leche, interior de dulce de leche.
± Ø 6,5 cm

4656 | 97 g x 23

20 seg - 800W
5 d - 4ºC

FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Fondant de chocolate, interior de chocolate blanco.
± Ø 7 cm

4176 | 90 g x 23

30 seg - 800W
2 d - 4ºC

COULANT DE YUZU LIMÓN

Coulant de mantequilla pura, interior ganache de chocolate, yuzu y limón. ± Ø 6,5 x 2,5 cm

3671 | 105 g x 23

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

DÚO DE CHOCOLATE CARAMELO A LA SAL

Coulant de chocolate, interior de caramelo con un toque de sal, mantequilla pura. ± Ø 7 x 3,5 cm

3677 | 115 g x 16

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DE CHOCOLATE

± Ø 8 cm

3676 | 100 g x 32

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

COULANT DE CHOCOLATE

Mantequilla pura. Chocolate negro (59,5% de cacao). ± Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

Todo chocolate

LINGOTE TODO CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate. ± 12,5 x 3 x 4 cm

150040 | 100 g x 14

2 h -3ºC
3 d -3ºC

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche.
± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14

3 h -4ºC
3 d -4ºC

FINGER CHOCOLATE PECÁN

Bizcocho de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nueces pecán.

± 11 x 3 x 2,5 cm

4506 | 65 g x 24

4 h -4ºC
24 h -4ºC

LOCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferente: bizcocho dacquoise, crema de chocolate, bizcocho de cacao, mousse de chocolate. Decorado con ganache de chocolate y un punto dorado.
± 5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20

4 h -4ºC
24 h -4ºC

DELICIA DE CHOCOLATE

Alternando 3 bizcochos y 3 capas de chocolate diferente: joconde de cacao, ganache, dacquoise de cacao, crema de chocolate, bizcocho genovés de cacao, mousse amargo. Decorado con glaseado y una hoja de chocolate. ± 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30

4 h -4ºC
24 h -4ºC

Todo chocolate

NUEVO

CHOCO DELUXE

Sablé de chocolate, cremoso de chocolate negro 62% y mousse de chocolate, rocher de mousse de praliné con cobertura de almendra crocanti.
± Ø 6 cm

160424 | 100 g x 20

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ÓVALO CHOCOLATE SEMILLAS

Bizcocho de chocolate sin harina, crujiente de semillas de calabaza, girasol y quinoa, mousse de chocolate negro. Decorado con granola casera.
± 9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crujiente de avellana, ganache de chocolate. ± Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, fondant de chocolate negro. ± Ø 7 x 4 cm

4461 | 80 g x 24

30 seg - 800W
5 d - 4ºC

TARTALETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.
± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo, cobertura crujiente de chocolate blanco. ± 7 x 7 x 8 cm

2772 | 80 g x 12

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate negro, cobertura crujiente de chocolate negro. ± 7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Todo chocolate

BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una lámina de chocolate.

± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12

3 h -4ºC
2 d -4ºC

CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decorado con chocolate.

± Ø 6 x 4,5 cm

IC18490 | 95 g x 10

3 h -4ºC
3 d -4ºC

DÚO DE CHOCOLATE

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco, glaseado de chocolate. Decorado con una frambuesa y una lámina de chocolate blanco.

± Ø 6,5 cm

100292 | 95 g x 18

4 h -4ºC
2 d -4ºC

CONO DE CHOCOLATE AVELLANA

Bizcocho de cacao, mousse de avellana, interior líquido de chocolate, cobertura de chocolate. Decorado con ganache de chocolate.

± Ø 7 cm

100293 | 85 g x 18

4 h -4ºC
2 d -4ºC

CUBO TRES CHOCOLATES

Bizcocho de cacao, composición de tres mousses de chocolate: negro, con leche y blanco. Decorado con una almendra bañada en chocolate.

± 6 x 6 x 4,8 cm

160001 | 90 g x 20

4 h -4ºC
3 d -4ºC

TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decorado con chocolate.

± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18

3 h -4ºC
5 d -4ºC

Todo chocolate

Esta tarta de nuestra infancia se distingue de otras tartas de chocolate por su textura suave y ligera. Su receta también contiene menos huevo y más harina que el fondant.

Idea de emplatado

PASTEL DE CHOCOLATE

24% de chocolate.
Precortado en 12 raciones.
± Ø 24 x 3,5 cm

3950 | 1,2 kg x 1

4 h -4ºC
5 d -4ºC

PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura, 24% de chocolate.
Precortado en 12 raciones.
± Ø 24 x 3,5 cm

3949 | 1,2 kg x 1

4 h -4ºC
5 d -4ºC

Fingers

FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco.

± 13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango.

± 13 x 2,5 cm

4315 | 65 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

Bizcocho dacquoise, compota de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco, glaseado de mango y maracuyá.

± 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

NUEVO FORMATO

FINGER PANNA COTTA CON HIGOS PAN DE ESPECIAS

Pan de especias, bizcocho succès de avellana y almendra, panna cotta, compota de higos (30% de higos).

± 13 x 2,5 cm

4745 | 90 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

NUEVO FORMATO

FINGER DE FRAMBUESA CON FRUTAS DEL BOSQUE

Bizcocho joconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa, trocitos de frutos rojos.

± 13 x 2,5 x 2,7 cm

4755 | 60 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendras, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

NUEVO FORMATO

FINGER DE CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho joconde de cacao, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés empapado, terciopelo de chocolate negro.

± 13 x 2,5 cm

4757 | 60 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas), mousses de chocolate: negro, con leche y blanco, cobertura de cacao efecto terciopelo. ± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné, mousse de chocolate negro, cobertura de cacao efecto terciopelo.

± 13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

Tartas tatins

La tarta Tatin es una variante de la tarta de manzana en la que las manzanas han sido caramelizadas en mantequilla y azúcar, antes de incorporar la masa. Su peculiaridad es que se trata de una tarta montada al revés, es decir, para su elaboración las manzanas se ponen debajo y la masa encima.

TARTAS TATINS DE MANZANA

TARTA TATIN 100G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.
± Ø 7 cm

95611 | 100 g x 28

10 min - 200ºC
24 h - 4ºC

TARTA TATIN 120G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.
± Ø 10 cm

95626 | 120 g x 20

10 min - 200ºC
24 h - 4ºC

TARTA TATIN 180G

Pasta brisa con manzanas caramelizadas.
± Ø 10 cm

95627 | 180 g x 24

13 min - 200ºC
24 h - 4ºC

NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 24

Pasta sablé con medias manzanas caramelizadas y doradas lentamente al horno.
± Ø 24 cm

IC13030 | 1,4 kg x 1

25 min - 220ºC
5 d - 4ºC

TARTA TATIN Ø 28

Pasta brisa de mantequilla pura con manzanas caramelizadas.
± Ø 28 cm

95631 | 1,8 kg x 1

4 h - 4ºC
15 min - 200ºC
24 h - 4ºC

TARTAS TATINS DE FRUTAS

TATIN DE HIGOS

Pasta dulce de almendras, higos frescos caramelizados, caramelo.

± Ø 9,5 x 2,5 cm

4091 | 130 g x 22

4 h - 4ºC
10 min - 200ºC
3 d - 4ºC

TATIN DE MANGO

Bizcocho de mantequilla pura, cubos de mango, salsa de caramelo.
± Ø 7,5 x 3 cm

3002 | 100 g x 16

4 h - 4ºC
15 seg - 800W
3 d - 4ºC

Especialidades de manzana

NUEVO

ROSA DE MANZANA Y HOJALDRE

Láminas de manzana roja enrolladas en pasta de hojaldre con azúcar moreno y canela. Espolvoreado con azúcar glas.

± Ø 7 x 4,5 cm

100353 | 95 g x 20

20 min - 180ºC
3 d - 4ºC

TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana.

± Ø 10 cm

3554 | 65 g x 27

4 h - 4ºC
7 min - 180ºC
3 d - 4ºC

TARTA FINA DE MANZANA Ø 12

Pasta de hojaldre, trozos de manzana.

± Ø 12 cm

3668 | 73 g x 24

4 h - 4ºC
7 min - 180ºC
3 d - 4ºC

TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, trozos de manzana.

± Ø 12 cm

3280 | 120 g x 24

4 h - 4ºC
5 min - 180ºC
3 d - 4ºC

TARTA FINA DE MANZANA CON MANTEQUILLA SALADA

Pasta de hojaldre, trozos de manzana, mantequilla salada, glaseado.

± Ø 18 cm

4092 | 140 g x 11

4 h - 4ºC
7 min - 180ºC
3 d - 4ºC

Especialidades de manzana

SABLÉ DE MANZANA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de almendra y manzanas, glaseado.
± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA

Pasta brisa de mantequilla pura, rellena de manzanas y un toque de Armagnac.
± Ø 9 cm

66186 | 70 g x 30

2 h - 4ºC
10 min - 170ºC
7 d - 4ºC

APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado.
± 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana, albaricoque, canela, crumble.
± Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé con mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas, grosellas y frambuesa), crumble. ± Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Tartas de fruta

SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 10

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.
± Ø 10 cm

3660 | 100 g x 18

4h-4ºC
3d-4ºC

SABLÉ DE HIGOS ASADOS Ø 12

Pasta sablé de mantequilla pura y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.
± Ø 12 cm

1157 | 130 g x 12

4h-4ºC
3d-4ºC

Merengue flambeado a mano por nuestros pasteleros

TARTALETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.
± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24

4h-4ºC
2d-4ºC

TARTALETA DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

Pasta dulce con crema de limón y merengue suave.
± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24

4h-4ºC
2d-4ºC

TARTALETA DE LIMÓN Y YUZU

Pasta dulce con crema de limón y yuzu.
± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12

3h-4ºC
5d-4ºC

TARTALETA DE LIMÓN

Pasta dulce con crema de limón.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24

4h-4ºC
2d-4ºC

Especialidades de café

NUEVO

LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente y cacao en polvo.
± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14

4 h - 3ºC
2 d - 3ºC

OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate.
± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TRIÁNGULO DE TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado con licor de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente.
± 14 x 5,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14

1 h - 4ºC

TIRAMI-CHOU

Chou crujiente con sabor intenso a café, crema de chocolate y café, mousse de mascarpone.
± Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Fácil de decorar con cacao en polvo

TIRAMISÚ

Bizcocho melindro empapado en café y Marsala, mousse de mascarpone (viene sin cacao en polvo). ± Ø 7 x 4 cm

3228 | 100 g x 12

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Cheesecakes

CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.

± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHEESECAKE CHOCOLATE BLANCO

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, trocitos de chocolate blanco.

± Ø 7 cm

90685 | 90 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, interior de frutos rojos.

± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHEESECAKE LIMÓN JENGIBRE

Pasta sablé de mantequilla con jengibre, crema de queso fresco con limón, merengue suizo flambeado. ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHEESECAKE LIMÓN YUZU

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco con sabores asiáticos de yuzu.

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Brownies

Idea de emplatado

BROWNIE

± 6 x 6 x 2 cm

4183 | 70 g x 48

4 h - 4ºC
5 d - 4ºC

BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. ± 6 x 6 x 2 cm

2780 | 70 g x 48

4 h - 4ºC
7 min - 180ºC
5 d - 4ºC

BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche. Decorado con nueces.

± 6 x 6 cm

160004 | 85 g x 20

4 h - 4ºC
4 h - 4ºC

Brookies®

Calentar 6 minutos en el horno a 180°C
para un resultado crujiente

BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla y pepitas de chocolate. ± Ø 8,5 x 3 cm

4076 | 80 g x 26

4 h - 4°C
5 d - 4°C

BROOKIE® FINGER

Brownie con trocitos de cookies. Mantequilla pura y huevos camperos.
± 11 x 3 cm

4701 | 50 g x 60

4 h - 4°C
5 d - 4°C

Cookies para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción

COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

± Ø 10 cm

01273573 | 80 g x 90

10 min - 155°C
24 h - 20°C

COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

01273565 | 80 g x 90

10 min - 155°C
24 h - 20°C

COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

01273581 | 80 g x 90

10 min - 155°C
24 h - 20°C

Muffins

MUFFIN DE CACAO VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

9,3% de virutas de chocolate negro, 3,2% de cacao en polvo.
± Ø 7 cm

160211 | 125 g x 40

2 h - 4°C
15 d - 4°C

MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate. ± Ø 7 x 6,5 cm

96318 | 95 g x 20

2 h - 20°C
4 d - 20°C

MUFFIN DE ARÁNDANOS

10% de arándanos.

± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32

2 h - 20°C
24 h - 20°C

Trampantojos

NUEVO

AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoiardi empapado en Cointreau y naranja, cobertura de chocolate. Hueso de ganache cítricos con cobertura de chocolate con leche. ± 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21

4 h -4ºC
3 d -4ºC

NUEVO

LIMÓN

Mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco.

± 8 x 5,5 x 4,5 cm

160429 | 105 g x 20

4 h -4ºC
3 d -4ºC

MANDARINA

Base sablé, mousse de naranja, interior de mermelada de naranja, streusel, trocitos de naranja.

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12

3 h -4ºC
3 d -4ºC

NUEVO

MANZANA

Crema namelaka de manzana verde, chutney de manzana ácida, glaseado de chocolate blanco, palito de regaliz.
± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20

4 h -4ºC
2 d -4ºC

PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de caramelo toffee, interior de brunoise de peras confitadas, cobertura de chocolate blanco con vainilla. Decorado con un palito de chocolate. ± Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12

4 h -4ºC
2 d -4ºC

CEREZA CHÉRIE

Galleta de avellana, mousse de Guinda, interior al kirsch cubierto de chocolate negro crujiente. Decorado con un palito de chocolate negro. ± Ø 6 cm

160119 | 95 g x 19

4 h -4ºC
2 d -4ºC

COCO

Mousse de coco y cobertura de chocolate.
± Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12

3 h -4ºC
4 d -4ºC

Trampantojos

NUEVO

HABA DE CACAO

Mousse de chocolate, brownie, crujiente Pailleté Feuilletine y trocitos de avellanas.
± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12

2 h -4ºC
3 d -4ºC

GRANO DE CAFÉ

Galleta de café, cremoso de avellana con mousse de café, cobertura de cacao efecto terciopelo.
± Ø 8,4 x 6 cm

160123 | 75 g x 20

4 h -4ºC
2 d -4ºC

NUEVO

SWEET BURGER

Pan brioche, hamburguesa de chocolate negro envuelto en crujiente de almendras, loncha de naranja con mango.
± Ø 7 x 6 cm

160440 | 90 g x 20

4 h -4ºC
3 d -4ºC

MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble de cacao.
± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20

4 h -4ºC
4 d -4ºC

HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango. ± Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12

3 h -4ºC
4 d -4ºC

HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

Base de chocolate negro, mousse de vainilla, interior de caramelo. ± Ø 5 cm

150036 | 95 g x 12

3 h -4ºC
3 d -4ºC

Creaciones originales

NUEVO

CRUJIENTE YOGUR FRESA

Bizcocho de muesli bañado en chocolate blanco crujiente, mousse de yogur, confitura de fresa. Decorado con virutas de pistacho.
± Ø 7 x 4 cm

160430 | 90 g x 20

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

CRUJIENTE CHOCO CARAMELO

Base de crumble crujiente, bizcocho de almendras cubierto de chocolate con leche y almendras caramelizadas, mousse de chocolate con leche, núcleo de caramelo. ± Ø 7 x 4 cm

160436 | 110 g x 20

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

CAMPANA DE SPÉCULOOS CON MANZANAS

Base sablé de chocolate, mousse de spéculoos, interior de manzanas caramelizadas, glaseado de chocolate negro. Decorado con nips de cacao y un Pailletté Feuilletine bañado en oro. ± Ø 5,5 x 6,5 cm

160145 | 75 g x 12

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé con grué de cacao, interior coulant de chocolate con leche y caramelo. Mantequilla pura y huevos camperos.
± Ø 7 x 3 cm

4574 | 80 g x 36

4 h - 4ºC
20 seg - 800W
5 d - 4ºC

PANAL MIEL Y PIÑA

Bizcocho magdalena crujiente, miel en texturas (toffee, mousse y ganache montada), gelé de piña. Decorado con chocolate blanco con caramelo. ± 6,5 x 4 cm

160139 | 75 g x 20

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

PUZLE CHOCOLATE MANDARINA

Brownie de chocolate blanco, ganache de chocolate con cítricos, mousse y brillo de mandarina.
± 5,8 x 5,8 x 4,2 cm

160143 | 80 g x 20

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Sabores de proximidad

NUEVO

ARROZ CON LECHE

Arroz bomba cocido en leche con limón y canela, mezclado con nata. Decorado con canela espolvoreada y teja de chocolate negro. ± Ø 7 x 5 cm

100359 | 60 g x 18

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

TARTA GALLEGA DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.

± Ø 8,5 cm

160094 | 75 g x 12

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

NUEVO

TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado. ± 12 x 4,5 x 3 cm

160431 | 100 g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno.

± Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36

2 h - 4ºC
5 min - 180ºC
2 d - 4ºC

LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón Jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra.

± 10 x 4,5 x 2,5 cm

IC18960 | 90 g x 12

1 h - 4ºC
4 d - 4ºC

NUEVO

ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y trocitos de almendras tostadas.

± 7 x 5 cm

IC18111 | 65 g x 10

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Éclairs

El famoso Saint-Honoré en versión éclair

foto no contractual.

ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

Pasta choux rellena de salsa de dulce de leche y crema de vainilla.
± 14 cm

95286 | 90 g x 12

2 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor vainilla.
± 14 cm

160217 | 80 g x 28

6 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor café.
± 14 cm

160216 | 80 g x 28

6 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura, crema pastelera sabor chocolate.
± 14 cm

160215 | 80 g x 28

6 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Postres individuales

BABA AL RON

Baba remojado en ron, 0% de grasa.

± 5 x 9,5 cm

95620 | 130 g x 15

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata cocido. Fabricado en Portugal. Calentar algunos minutos al horno.
± Ø 7 cm

540188 | 58 g x 72

30 min - 20ºC
12 min - 200ºC
24 h - 20ºC

Postres individuales

NUEVO

BARRITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho tierno de almendras, toffee caramelo salado, frutos secos, cobertura de chocolate con leche.

± 9 x 3,5 x 3,5 cm

160425 | 80 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti.

± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti de avellana.

± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao.

± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche, cobertura de caramelo.

± 8,3 x 4 cm

160002 | 95 g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Postres individuales

NUEVO

MILHOJAS DE FRAMBUESA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera, mermelada de frambuesa. Decorado con nata montada y pepitas de peta zetas.

± 8,5 x 4,2 cm

100360 | 80 g x 24

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas.

± 6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de fresa, cobertura de chocolate blanco.

± Ø 7 cm

150002 | 86 g x 12

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAÑUELO DE CHOCOLATE CACAHUETE

Bizcocho de almendra, mousse de chocolate, crujiente de cacahuete, chocolate con leche y cobertura de cacao en polvo con azúcar glas.

± Ø 7 cm

150005 | 76 g x 12

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado.

± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27

4 h - 4ºC
4 d - 4ºC

PARFAIT COCO

Bizcocho dacquoise de almendra, mousse manjar blanco de coco (leche de coco, nata y gelatina). Viene sin decoración.

± Ø 7 x 4 cm

4078 | 78 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Postres individuales

LICHI GROSELLAS NEGRAS

Galleta sablé, mousse de lichi, interior de grosellas negras. Cobertura efecto terciopelo.

± 6 x 3,5 cm

100341 | 70 g x 18

5 h -3ºC
7 d -3ºC

BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Galleta sablé, mousse de frutos rojos: pulpa de fresa y frambuesa, interior de compota de fresa, cobertura de cacao efecto terciopelo. Decorado con una gota de mermelada de fresa y lámina de chocolate blanco. ± Ø 7 x 5 cm

100321 | 95 g x 18

3 h -4ºC
5 d -4ºC

SOL DE MARACUYÁ

Galleta sablé, mousse de chocolate blanco, glaseado de maracuyá.
± Ø 7 x 4 cm

100319 | 85 g x 18

3 h -4ºC
5 d -4ºC

FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina. Cobertura efecto terciopelo.
± Ø 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18

5 h -3ºC
7 d -3ºC

Postres individuales

YOGUR CON MORAS

Galleta crujiente, cremoso de grosella negra y mora, mousse de yogur natural.
± 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.
± 8 x 4 cm

160014 | 100 g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos (fresa y frambuesa) y mermelada de frutos rojos.
± Ø 6,5 cm

100294 | 80 g x 18

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS MARACUYÁ

Bizcocho de almendra, mousse de frutos rojos, lámina de chocolate con leche, mousse de maracuyá, gelé de frutos rojos. Decorado con grosellas.
± Ø 7 x 3 cm

160070 | 90 g x 20

6 h - 4ºC
4 d - 4ºC

CRUJIENTE DE AVELLANAS

Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco y mousse de avellana. Decorado con avellanas.
± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20

6 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MASSINI INDIVIDUAL

Alternando 3 capas de bizcocho con trufa y nata. Acabado con yema tostada.
± Ø 6,5 cm

160115 | 75 g x 20

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Vasos

Vaso de vidrio reutilizable

COCO, CACAO Y ALBARICOQUE

Gelé de albaricoque, bizcocho de cacao, mousse de coco, crocante de coco.

± Ø 6 x 7 cm

160140 | 85 g x 20

4 h -4ºC
4 d -4ºC

FRESA EN TEXTURAS

Cremoso de fresas, fresas semiconfitadas, mousse de fresa, streusel.

± Ø 6 x 7 cm

160141 | 90 g x 20

4 h -4ºC
4 d -4ºC

PLÁTANO, CARAMELO Y VAINILLA

Toffee caramelo plátano, bizcocho plátano, mousse de vainilla, streusel de cacao, perlas crocantes.

± Ø 6 x 7 cm

160142 | 70 g x 20

4 h -4ºC
4 d -4ºC

DOS CHOCOLATES

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate.

± Ø 5 cm

IC19101 | 120 ml x 12

3 h -4ºC
3 d -4ºC

YOGUR Y FRUTAS ROJOS DEL BOSQUE

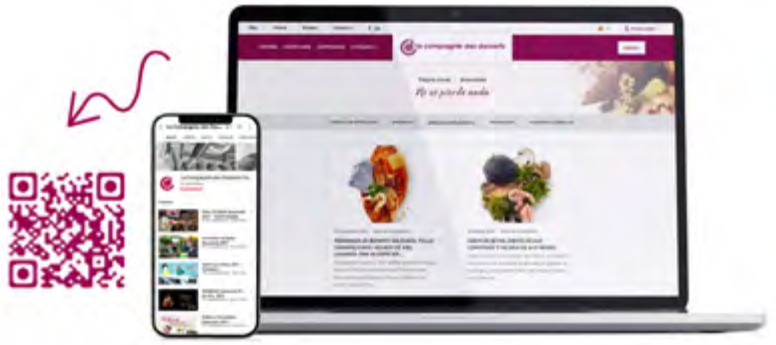
Mousse de frutos rojos, bizcocho red velvet, mousse de yogur, gelé de frambuesa.

± Ø 5 cm

IC19104 | 120 ml x 12

3 h -4ºC
3 d -4ºC

Ideas de emplatados



Si busca ideas de **emplatados originales y creativas** para su menú, le invitamos a consultar la sección IDEAS DE EMPLATADOS en el Blog de nuestra página web: www.compagniedesdesserts.com/es

En nuestro canal de **Youtube, La Compagnie des Desserts España**, también podrá descubrir ideas de **maridaje y presentación con nuestros productos** en nuestros videos y webinars.

Los postres que viajan

En la venta para llevar, es fundamental cuidar tanto el contenido como el envase. Ante el auge del servicio de comida a domicilio y take-away, hemos desarrollado una gama de **productos adaptados para el transporte**.

Con ello, pretendemos ofrecerle una solución y ayudarle a encontrar los helados y postres más adecuados para completar su oferta de **Delivery o Take-Away**, garantizando la seguridad de un producto totalmente protegido y sin necesidad de manipular.

Take-Away

Helados y Sorbetes para llevar

TARROS DE HELADO

Tarros de plástico reciclable

NUEVO

DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina
con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20

IC29217 | 500 ml x 12

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28204 | 150 ml x 20

IC29204 | 500 ml x 12

NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

IC28205 | 150 ml x 20

IC29205 | 500 ml x 12

VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20

IC29201 | 500 ml x 12

YOGUR NATURAL CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20

IC29223 | 500 ml x 12

DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20

IC29207 | 500 ml x 12

VASITOS INDIVIDUALES

NUEVA OFERTA EN 2023

Vasito de plástico con tapa individual

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90912 | 120 ml x 20

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90911 | 120 ml x 20

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete Alta Expresión.

90910 | 120 ml x 20

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado con leche fresca.

90915 | 120 ml x 20

CHOCOLATE NEGRO

Sorbete (contiene gluten).

90917 | 120 ml x 20

HELADOS PARA LLEVAR

PALETINAS

Descubre el icónico helado de México:
una explosión de frescura y placer garantizado
por las frutas y sus recetas deliciosas.

CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm

160265 | 110 g x 25

CHOCOLATE

Helado.
14% de chocolate.
± 15 x 5 x 2 cm

96804 | 110 g x 25

FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.
± 15 x 5 x 2 cm

160225 | 110 g x 25

FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
± 15 x 5 x 2 cm

96801 | 110 g x 25

LIMÓN VERDE

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. ± 15 x 5 x 2 cm

96817 | 110 g x 25

MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
± 15 x 5 x 2 cm

96818 | 110 g x 25

PIÑA Y MENTA

Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta.
± 15 x 5 x 2 cm

96805 | 110 g x 25

PISTACHO

Helado de leche entera y pistacho.
± 15 x 5 x 2 cm

160266 | 110 g x 25

NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 62% de zumo de naranja.
± 15 x 5 x 2 cm

160226 | 110 g x 25

PALETINAS KIDS

NUEVO

K-BUENO BLANCO

Helado de leche entera con kinder bueno, avellanas y trocitos de chocolate negro. ± 12 x 5 x 2 cm

160375 | 80 g x 25

POSTRES PARA LLEVAR

Postres helados en tarros

Tarro de vidrio reutilizable con tapa de plástico reciclable. Sacar 5 minutos antes de servir.

NUEVO FORMATO

CHEESECAKE FRESA

Helado de cheesecake, coulis fresa y crumble.

90361 | 60 g x 15

NUEVO FORMATO

LIMÓN MERENGUE

Helado de limón, crumble y merengue italiano.

90362 | 60 g x 15

Postres en vasitos

NUEVO

VASITO COULANT DE CHOCOLATE

Vasito de vidrio. Coulant de mantequillo pura, chocolate negro.
Ø 7,5 cm

4734 | 85 g x 24

20 seg - 800W
5 d - 4ºC

TARTA LIMÓN MERENGADA

Crumble avellana, crema de limón de Sicilia, merengue.

Ø 7 x 4,5 cm

4698 | 65 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

LATA CHOCOLATE BLANCO MANGO FRUTOS ROJOS

Cremoso de mango, trocitos de bizcocho, confitura de frutos rojos, mousse de chocolate blanco. Ø 6 x 5,8 cm

IC16006 | 100 g x 12

1 h - 4ºC
4 d - 4ºC

NUEVO

VASITO CHEESECAKE SPÉCULOOS

Vasito de vidrio. Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.
Ø 7,5 cm

4735 | 80 g x 24

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

BANOFFEE

Trocitos de spéculoos, puré de plátano (22,6%), mousse de mascarpone, interior dulce de leche. Ø 7 x 4,5 cm

4702 | 67 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

LATA DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco y chocolate negro 70%, trocitos de bizcocho brownie.
Ø 6 x 5,9 cm

IC16007 | 90 g x 12

1 h - 4ºC
4 d - 4ºC

Postres en tarros

Tarros de plástico reutilizados y reutilizables

CAPPUCCINO CHOCOLATE

Mousse de chocolate con leche con café, streusel de cacao, glaseado de chocolate con leche y perlas crujientes. Ø 7 cm

150044 | 85 g x 16

3 h -3ºC
3 d -4ºC

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.

Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16

3 h -3ºC
3 d -4ºC

CHEESECAKE

Mousse de queso, mermelada de grosella negra, galleta.
Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16

3 h -4ºC
4 d -4ºC

LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel.
Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16

3 h -4ºC
4 d -4ºC

ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche. Ø 7 cm

150039 | 100 g x 16

3 h -4ºC
3 d -4ºC

TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes.

Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16

3 h -3ºC
3 d -4ºC

TIRAMISÚ

Mousse de mascarpone, bizcocho bañado en almíbar de café. Decorado con cacao en polvo.
Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16

3 h -3ºC
3 d -4ºC

Snacking

GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar, sin aceite de palma. Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48

5 min - 180ºC
24 h - 20ºC

Cookies horneadas

Embalaje individual

MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

± Ø 12,5 cm

02320513 | 103 g x 36

2 h - 20ºC
24 h - 20ºC

MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 12,5 cm

02320563 | 103 g x 36

2 h - 20ºC
24 h - 20ºC

COOKIE TRES CHOCOLATES

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50

2 h - 20ºC
24 h - 20ºC

COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 8,5 cm

902438 | 50 g x 54

2 h - 20ºC
24 h - 20ºC

Postres para compartir

Pastelería anglosajona precortada

PECAN PIE SIN GLUTEN

Pasta dulce de harina de arroz, salsa de miel y un 17,4% de nueces pecán.
Precortada en 14 raciones. ± Ø 27 x 2,5 cm

4209 | 1,05 kg x 1

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

PECAN PIE

Pasta sablé, tarta de nueces pecán y un toque de whisky. Precortada en 14 raciones.
± Ø 26 x 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Terminar de calentar 15 min a 200ºC para obtener una masa más dorada

APPLE PIE

Precortada en 14 raciones.
± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1

5 h - 4ºC
15 min - 200ºC
7 d - 4ºC

LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.
± Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1

5 h - 4ºC
5 d - 4ºC

Pastelería anglosajona precortada

CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces. Glaseado. 2 capas. Precortado en 14 raciones.
± Ø 23 x 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1

6 h - 4ºC
5 d - 4ºC

RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas. Precortado en 14 raciones.
± Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1

6 h - 4ºC
5 d - 4ºC

BANOFFEE PIE

Base de galleta, crema de plátano, caramelo y nata. Precortado en 14 raciones.
± Ø 24 x 4,5 cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1

6 h - 4ºC
5 d - 4ºC

FUDGE CAKE

3 capas.
Precortado en 16 raciones.
± Ø 22 x 8 cm

LCACHO17001 | 1,71 kg x 1

6 h - 4ºC
7 d - 4ºC

BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate y mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping “Happy Birthday”. Pastel para cortar.
± Ø 20 x 6 cm

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2

6 h - 4ºC
5 d - 4ºC

Pastelería anglosajona precortada

ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtico cheesecake con crema de queso fresco, base de pasta sablé de mantequilla y polvo de almendras. Precortado en 14 raciones.

± Ø 24 x 4 cm

3415 | 1,4 kg x 1

4 h -4ºC
2 d -4ºC

CHEESECAKE FRAMBUESA

Pasta sablé, crema de queso, coulis de frambuesa. Precortado en 14 raciones.

± Ø 26 x 3,5 cm

3442 | 1,4 kg x 1

6 h -4ºC
2 d -4ºC

CHEESECAKE DE VAINILLA

Típico cheesecake al estilo americano cocido al horno con vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente. Precortado en 8 raciones.

± Ø 20 x 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1

3 h -4ºC
5 d -4ºC

CHEESECAKE AMERICANO DE LIMÓN

Cheesecake de limón cocido al horno con base de galleta crujiente. Precortado en 16 raciones.

± Ø 25 x 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1

6 h -4ºC
5 d -4ºC

Pastelería anglosajona precortada

CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado con mini Oreo y salsa de chocolate. Precortado en 14 raciones. ± Ø 25 x 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1

6 h -4ºC
5 d -4ºC

CHEESECAKE CON CARAMELO Y CHOCOLATE

Cremoso cheesecake con trocitos de caramelo y chocolate. Precortado en 14 raciones. ± Ø 24 x 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1

6 h -4ºC
5 d -4ºC

CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Cheesecake de chocolate negro cocido al horno. Base de galleta de chocolate, crema de chocolate con pepitas de chocolate fudge y glaseado de fudge. Decorado con virutas de chocolate negro y blanco. Precortado en 14 raciones. ± Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1

5 h -4ºC
5 d -4ºC

CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Cheesecake cocido al horno con caramelo salado. Precortado en 14 raciones.

± Ø 25 x 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1

5 h -4ºC
5 d -4ºC

Tartas precortadas y para cortar

Manzanas colocadas a mano

TARTA DE MANZANA NORMANDE (PARA HORNEAR)

Pasta sablé de mantequilla pura con manzanas frescas.

± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6

20 min - 220ºC
2 d - 4ºC

TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.

± Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1

5 h - 4ºC
4 d - 4ºC

FLAN

Masa y flan con leche desnatada, mantequilla y huevos. Precortado en 10 raciones.

± Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3

8 h - 4ºC
5-10 min - 150ºC
2 d - 4ºC

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón y merengue italiano dorado al horno.

± Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Tartas para cortar

TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra espolvoreada con azúcar glas. Textura suave.

± Ø 29 cm

95540 | 1 kg x 1

12 h - 4ºC
20 d - 4ºC

TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1

5 h - 4ºC
3 d - 4ºC

TARTA FRAISIER

Tarta con mousse de fresas y frambuesas e interior de compota de fresones.

± Ø 22 x 4,5 cm

100322 | 900 g x 1

5 h - 4ºC
5 d - 4ºC

TARTA DÚO DE CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco, glaseado chocolate.

± Ø 22 cm

100008 | 900 g x 1

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Pasta sablé de mantequilla, mousse de queso y cobertura de arándanos.

± Ø 25 x 3 cm

160073 | 1,1 kg x 1

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Cakes

PRECORTADOS

CAKE DE LIMÓN AMAPOLA GLASEADO LIMÓN

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola y glaseado de limón (verde y amarillo). Precortado en 17 raciones.
± 33 x 9 cm

160272 | 1,35 kg x 2

12 h - 4ºC
5 d - 4ºC

CAKE MARMOLEADO CHOCOLATE GANACHE CHOCOLATE

Bizcocho marmoleado con chocolate y glaseado de chocolate.
Precortado en 17 raciones.
± 33 x 9 cm

160274 | 1,35 kg x 2

12 h - 4ºC
5 d - 4ºC

PARA CORTAR

CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón elaborado con mantequilla pura, polvo de almendras y ralladuras de limón. Para cortar.
± 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Sutil unión entre un cake natural de mantequilla pura y un financier de chocolate hecho con mantequilla pura y polvo de almendras. Para cortar. ± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Bizcochos para cortar

BIZCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

Bizcocho de limón con crocanti de avellana.
± 38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,3 kg x 1

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

Bizcocho de canela con trocitos de avellanas, almendras y azúcar perlado. ± 38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,3 kg x 1

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

BIZCOCHO DE SEIS ESPECIAS Y PIPAS

Bizcocho de especias: canela, anís, clavo, cilantro, comino, regaliz y piel de naranja con semillas de calabaza y girasol. ± 38 x 28 x 3,8 cm

160108 | 2,3 kg x 1

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

Pastelería en porciones

SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate negro, nata, mermelada de frutos rojos, virutas de chocolate negro. Cortado en 24 porciones.

± 36 x 24 cm

100301 | 1,48 kg x 1

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

DÚO CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco. Cortado en 24 porciones.

± 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

SAN MARCOS

Bizcocho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina. Cortado en 24 porciones.

± 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Bandas

CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate negro, bizcocho genovés de cacao. Decorado con granulado de chocolate.

± 36 x 9 x 3 cm

1088 | 750 g x 3

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate, crema de café y cobertura de chocolate.

± 36 x 9 x 3 cm

2552 | 590 g x 3

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Tiramisú

NUEVO

TIRAMISÚ EXÓTICO

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado.

± 32 x 11 cm

150050 | 1 kg x 2

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoiardi empapados en café y mascarpone.

± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2

3 h - 4ºC
4 d - 4ºC

TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone y bizcocho genovés empapado en café.

± 36 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TIRAMISÚ

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone, bizcocho genovés empapado en café y cobertura de cacao en polvo. ± 36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Minis: un formato versatil

¿NECESITAS UN POSTRE PARA CADA MOMENTO DE CONSUMO?

¡PIENSA EN LOS MINIS!

Qué sea por la mañana, la merienda o para ofrecer un surtido de postres, ¡los minis son la idea perfecta!

¿NECESITAS UN POSTRE PARA EVENTOS Y CATERINGS?

¡PIENSA EN LOS MINIS!

Ideales para una recepción, un seminario, eventos privados o profesionales, los minis de hasta 45g ofrecen una infinidad de posibilidades.

Dulces o salados, afrutados o de chocolate, clásicos o creaciones originales, ofrecemos una gama de más de 100 minis para atender todas sus ideas y temáticas.

Minis dulces y salados

Banquetes y catering salados

CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores. Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki, sésamo tostado. Sandwich de verduras (pan de molde verde, verduras, pan de molde de cereales). Cake de cebolla, mousse de mascarpone y frambuesa, nueces y arándanos rojos. Financier de tomate, crema de ricotta, bolitas de mozzarella, tomates marinados. Blinis de crema de pimientos con especias, pimientos asados y marinados. Cake de espinaca, crema de mascarpone, haba de soja, guisantes de nieve. 9 unidades de cada sabor.

TDP000096 | 11 g x 54

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 sabores: financier de tomate y crema de queso de cabra, pan nórdico de cangrejo y guacamole, pan negro con rillette de pollo a la mostaza, cake de cebolla y magret de pato ahumado, blini de crema de rábano, limón y boquerón, bizcocho de nuez y crema de roquefort, cake de pimiento con crema de crustáceo y cigalas marinadas, bizcocho de caramelo y mousse de foie gras con higos confitados, blini con crema de limón y salmón ahumado. 6 unidades de cada sabor.

TDP000089 | 10 g x 54

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI BRIOCHES SALADOS

40 unidades repartidas en 2 bandejas de 20 piezas. 4 sabores: foie gras y cebollas confitadas, salmón ahumado y queso, queso de cabra con nueces y miel, pesto y tomate seco.

96595 | 13 g x 40

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Banquetes y catering salados

NUEVO

MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA

Mini pan de molde tostado con aceite de oliva, queso comté D.O.P., trufa blanca de verano.

6509 | 8 g x 32

10-11 min - 200ºC

SURTIDO DE BUÑUELOS

3 sabores en paquetes de 1 kg: bacalao, verduras, gambas.

96975 | 12,5 g x 240

15 min - 180ºC

Posibilidad de calentar directamente en la bandeja. No superar los 160ºC

MINI QUICHES VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, chalotas y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear.

± Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 g x 125

15 min - 160ºC

2 d - 4ºC

MINI QUICHES DELICIA

Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. 5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, loraine (queso y bacón), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli.

± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125

15 min - 160ºC

2 d - 4ºC

Banquetes y catering salados

MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos. Listo para rellenar.

± Ø 7,5 cm

160270 | 15 g x 150

2 h - 20ºC
2 d - 20ºC

NUEVO

MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120

1 h - 20ºC

SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperrada, 4 pimientas, limón, nueces. 4 bolsas de 60 piezas.

± 5 x 5 x 3,5 cm

160250 | 28 g x 240

20 min - 150ºC
3 d - 4ºC

MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

± 5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150

20 min - 20ºC
1 min - 210ºC
3 d - 4ºC

MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sandwiches. Ideal con salmón marinado.

± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280

30 min - 4ºC
3 d - 4ºC

Banquetes y catering salados

NUEVO

MINI PAN BURGER BLACK CEREALES

Color tinta de sepia.

± Ø 5,5 cm

160397 | 25 g x 120

2 h - 20ºC
24 h - 20ºC

MINI PAN BURGER BRIOCHE 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, pimientas exóticas aromáticas.

± Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150

20 min - 20ºC
3 d - 4ºC

MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

Miga y topping de semillas.

± Ø 5 cm

96355 | 25 g x 150

1 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100

30 min - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.

± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100

30 min - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.

± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120

1 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Petits choux y Macarons

Idea de emplatado

PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.

± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48

3h-4ºC
2d-4ºC

PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco y violeta, chocolate con leche y caramelo.

± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48

3h-4ºC
2d-4ºC

SURTIDO CHOUX CHOCOLATES GRAN RESERVA

Petits choux con glaseado de chocolate, 2 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA de Brasil a partir de una doble fermentación con pulpa de maracuyá y chocolate blanco 35% WAINA con notas intensas de leche fresca con un toque de crema y de vaina de vainilla Bourbon. ± Ø 4 cm

95488 | 18 g x 48

3h-4ºC
2d-4ºC

SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor. ± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48

4h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.
± Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.
± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.
± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.
± Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.
± Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.
± Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45

2h-4ºC
2d-4ºC

Bandeja de petits fours dulces

BANDEJA DE PETITS FOURS ART DECÓ

6 sabores: Chou con crumble y cremoso de caramelo y chocolate con leche, Bizcocho de cacao con crujiente de chocolate con flor de sal y cremoso de chocolate, Crumble con gelé de frambuesa y mousse de vainilla, Bizcocho de coco, cremoso manjar-blanco coco, gelé de fresas y crema de mantequilla, Financier de coco con almendra con mermelada de mango-maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas. 8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

BANDEJA DE PETITS FOURS MONTMARTRE

8 sabores: crumble de limón, crumble de avellana praliné, financier de lima panna cotta y glaseado de frambuesa, financier de caramelo y nueces pecán caramelizadas, choux de vainilla, crema de almendra pera y almendras tostadas, financier de cacao mousse de chocolate y crumble, galleta con mousse de vainilla y glaseado de mango.
6 unidades de cada sabor.

TDP004185 | 13 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

BANDEJA DE PETITS FOURS TRADICIÓN

8 sabores: pastel de fresa, financier de pistacho y albaricoque, amandine de limón con gelatina y ralladura de limón, éclair de chocolate, mini opéra, crumble de cacao y mousse de chocolate, crumble de frambuesa, tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65

2 h - 4ºC
48 h - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g

NUEVO

MINI CACAHUETE PERA

Bizcocho de cacahuete salado, mermelada de pera, ganache montada de chocolate con leche.

± 4,5 x 3 x 2,5 cm

160437 | 16 g x 120

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

MINI EXÓTICO

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de coco y limón verde, cremoso tropical (coco, mango, maracuyá).

± 2,5 x 2,5 x 2,5 cm

160439 | 18 g x 128

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche y aromático de café.

± 3 x 3 x 2,5 cm

160035 | 18 g x 120

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI CHOCOLATE

Brownie con chocolate Nyangbo, plátano y especias, ganache de chocolate.

± 4 x 2,5 x 2,5 cm

160036 | 20 g x 98

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI FRIAND

Bizcocho tierno de mantequilla, compota suave de albaricoque.

± 4,5 x 2,2 x 2,8 cm

160037 | 20 g x 105

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI KALAMANSI

Bizcocho de cacao, crema de kalamansi, crujiente de chocolate blanco.

± 3,5 x 2,7 x 2,5 cm

160038 | 12 g x 140

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco.

± 3,5 x 3,5 x 2,5 cm

160039 | 18 g x 120

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco.

± 3,5 x 3 x 2 cm

160040 | 18 g x 106

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 25g

CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

Pasta choux rebozada en azúcar perlado.
± Ø 3 x 2 cm

95519 | 5 g x 120

❄ 4 h - 24ºC
T 2 d - 4ºC

TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80

❄ 1 h - 4ºC
T 4 d - 4ºC

MINI TATIN

Pasta brisa con manzanas caramelizadas. Mantequilla pura.
± Ø 5 cm

95636 | 25 g x 48

❄ 4 h - 4ºC
3 min - 180ºC
T 24 h - 4ºC

MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50

❄ 4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI FINANCIER CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bizcocho de avellana y almendra con mantequilla, pepitas de chocolate negro.

± Ø 3,5 x 2,5 cm

3606 | 18 g x 126

❄ 4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café arábica, crema de mantequilla al café, cobertura de chocolate.
± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98

❄ 4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

SURTIDO DE PIC'POP

Surtido pic'poc de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo. ± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48

❄ 3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

502524 | 25 g x 140

❄ 1 h - 20ºC
2 d - 20ºC

CUP CAKES VARIADOS

3 sabres: menta, frambuesa, maracuyá. 18 unidades de cada sabor. ± 3,5 x 3,5 cm

100281 | 24 g x 54

❄ 2 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g

NUEVO

MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infusionada en Té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades.

100316 | 40 g x 30

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Idea de emplatado

MINI BRIOCHE CON CREMA MUSELINA

Brioche relleno con crema muselina (crema pastelera con mantequilla), cubierto de azúcar perlado.

± Ø 5,3 x 4,8 cm

160269 | 33 g x 96

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60

4 h - 4ºC
5 d - 4ºC

MINI FINANCIER DE CEREZAS

Bizcocho de almendra con mantequilla y 44% de cerezas guindas.

± Ø 6 x 2 cm

3323 | 35 g x 30

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g

SURTIDO DE MINI VASITOS

4 sabores: tiramisú, dos chocolates, limón merengue, frambuesa vainilla. 9 unidades de cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

Mousse de mascarpone estilo tiramisú con coulis de frutos rojos (frambuesas, grosellas negras, guindas, grosellas, moras). Decorado con grosellas.

2029 | 30 g x 24

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160277 | 26 g x 84

1 h - 20ºC
5 d - 20ºC

MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160276 | 26 g x 84

1 h - 20ºC
5 d - 20ºC

MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160278 | 26 g x 84

1 h - 20ºC
4 d - 20ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g

MINI BUFFET MANGO VAINILLA

Bizcocho y cremoso de mango Alphonso con mousse de vainilla de Tahití y cremoso de chocolate negro. ± 3,5 x 3,5 cm

160026 | 35 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI BUFFET PLÁTANO CARAMELO CANELA

Bizcocho y cremoso de plátano con mousse de caramelo y canela.
± 3,5 x 3,5 cm

160025 | 35 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI BUFFET FRESH LIMA LIMÓN

Bizcocho esponjoso de limón con mousse de lima y brillo de menta fresca. ± 3,5 x 3,5 cm

160027 | 30 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI BUFFET MIEL Y CAFÉ

Bizcocho de manzana, miel y especias con muselina de café.
± 3,5 x 3,5 cm

160023 | 35 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI BUFFET ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho esponjoso de zanahoria y nueces con mousse de coco.
± 3,5 x 3,5 cm

160022 | 35 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 40g

MINI APPLE PIE

Pasta sablé, manzanas asadas con un toque de canela, crumble tostado. ± Ø 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88

6 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.

160024 | 30 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

BIZCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160030 | 30 g x 100

40 min - 4ºC
4 d - 4ºC

BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.
Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160033 | 28 g x 100

40 min - 4ºC
4 d - 4ºC

BIZCOCHO LIMÓN

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160031 | 30 g x 100

40 min - 4ºC
4 d - 4ºC

BIZCOCHO PLÁTANO

Precortado en trozos de 2,5 x 2,5 cm.

160032 | 30 g x 100

40 min - 4ºC
4 d - 4ºC

Banquetes, catering, coffee break dulces hasta 65g

MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 59,5% de cacao, mantequilla, huevos y azúcar.
± Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60

20 seg - 800W
5 d - 4ºC

MINI MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas.
± 4 x 4 cm

100283 | 45 g x 40

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Pasta sablé, ganache de chocolate blanco, gelé de maracuyá con pepitas.
± Ø 6 x 2 cm

3294 | 47 g x 24

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

Auténtico cheesecake americano con vainas de vainilla de Madagascar y base de galleta crujiente.
± Ø 6,5 cm

ICCBAK07028 | 45 g x 28

1 h - 4ºC
5 d - 4ºC

MINI PECAN PIE

Auténtica pecan pie americana. Pasta sablé, mezcla dulce con azúcar moreno y nueces pecán.
± Ø 6 x 2,5 cm

3288 | 45 g x 30

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Surtido de mini tartas

SURTIDO DE MINI TARTAS

5 sabores: Lemon pie, Cheesecake de cookie, Brownie, Toffee Pecan pie, Tarta de cerezas negras y avellanas. 2 tartas de cada sabor, cada tarta precortada en 10 raciones.
± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 470 g x 10 tartas

1 h -4ºC
5 d -4ºC

SURTIDO DE MINI PASTELES INGLESES

5 sabores: Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake y Lemon cake. 1 pastel de cada sabor, cada pastel precortado en 12 raciones.
± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 492 g x 5 pasteles

1 h -4ºC
5 d -4ºC

Caprichos dulces

NUEVO

MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa. Aprox. 250 unidades.

± 3,5 x 2,5 cm

100354 | 1 kg x 1

1 h - 15ºC
30 d - 15ºC

NUEVO

MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro. Aprox. 250 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100355 | 1 kg x 1

1 h - 15ºC
30 d - 15ºC

MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas. Aprox. 180 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100344 | 1 kg x 180 aprox

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con flor de sal de curry y pimienta de Sichuan. Aprox. 220 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100343 | 1 kg x 220 aprox

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

PALITOS DE NARANJA CHOCOLATE NEGRO

Piel de naranja en tiras bañadas en chocolate negro. Aprox. 130-140 unidades. ± 5 cm

100340 | 1 kg x 1

1 h - 15ºC
30 d - 3ºC

PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos. Aprox. 270 unidades. ± Ø 3 cm

100306 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

Interior de chocolate blanco con aceite natural de almendra. Aprox. 100 unidades.

100312 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

Caprichos dulces

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate caramelo con almendras tostadas y mezcla de spéculoos. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 225 aprox

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbacoa molidos y mezcla de spéculoos. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 220 aprox

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 210 aprox

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con galleta y peta zetas. Aprox. 180 unidades.

100028 | 1 kg x 1

2 h - 15ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con galleta y peta zetas. Aprox. 180 unidades.

100027 | 1 kg x 1

2 h - 15ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Chocolate blanco y yogur con soja caramelizado y galleta. Aprox. 180 unidades.

100288 | 1 kg x 1

2 h - 15ºC
7 d - 20ºC

SURTIDO DE PASTAS DE TÉ

Aprox. 144 unidades.

100311 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 20ºC

GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: Coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades. ± 2 x 2 x 1,5 cm

160127 | 2,3 kg x 1

6 h - 4ºC
4 d - 4ºC

Caprichos dulces

NUEVO

TRUFAS DE BAILEYS

Ganache de Baileys con chocolate con leche, cobertura de chocolate con leche y azúcar de café.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160432 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

NUEVO

TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té negro Earl Grey, cobertura de chocolate.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160434 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS DOS CHOCOLATES CON MARC DE CAVA

Ganache de chocolate con leche y chocolate negro con Marc de cava, cobertura ganache de chocolate con leche y polvo de frambuesa.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160146 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

NUEVO

TRUFAS DE TURRÓN

Ganache de turrón suprema de Jijona con crujiente, cobertura de chocolate con leche.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160427 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

NUEVO

TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

Ganache de limón con chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco y jengibre.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160433 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto con virutas de coco rallado.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Taïnori cobertura de cacao puro en polvo.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, caramelo salado, cobertura de cacao puro en polvo. ± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160100 | 8 g x 175

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito, cobertura de cacao puro en polvo.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160099 | 8 g x 175

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

Caprichos dulces

TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.
± Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50

10 min - 4ºC
5 d - 4ºC

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 180 unidades.

100032 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

TRUFAS DE YUZU

Aprox. 180 unidades.

100314 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Aprox. 180 unidades.

100003 | 1 kg x 1

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

Expertos en productos para personalizar

37 REFERENCIAS

EN PRODUCTOS SALADOS O DULCES PARA DECORAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar (panes, tartaletas, etc.), bases de pastelería (galletas, bases de tartas, etc.), productos para rellenar (mousses, cremas, crumble) y productos para decorar (salsas, coulis, frutas). Todo lo que necesita Todo lo que necesita para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!

ASESORAMIENTO

PARA SU OFERTA DE POSTRES

Expertos en el sector de la restauración y formados en pastelería y heladería, nuestros comerciales podrán asesorarle sobre su oferta de postres.

Listo para decorar

Listo para decorar

BASES DE TARTAS HORNEADAS

Posibilidad de calentar de 10 a 12 minutos a 200°C con relleno

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
± 6,5 x 6,5 cm

96792 | 19,5 g x 75

30 min - 20ºC
3 d - 20ºC

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60

2 h - 4ºC
12 h - 4ºC

BASE DE TARTALETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.
± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100

2 h - 4ºC
12 h - 4ºC

HOJALDRES Y BASES DE TARTAS CRUDAS

HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 57 x 37 cm

540106 | 654g x 15

30 h -20ºC
20 min - 200ºC

1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 37 x 28 cm

540006bvf | 327g x 15

30 h -20ºC
20 min - 200ºC

BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.
± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16

25 min - 180ºC

SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, espinacas, sésamo, natural salado. 45 unidades de cada sabor.

96988 | 5 g x 180

1 h - 4ºC
6 h - 20ºC

Listo para decorar

MANGAS DE CREMA Y DE MOUSSE

NUEVO

MANGA CHEESECAKE

Queso crema con azúcar y huevo. Ideal para personalizar postres.

4432 | 620 g x 4

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.

4017 | 300 g x 4

24 h - 4ºC

MANGA DE MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.

3221 | 600 g x 4

8 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE CREMA DE VAINILLA

Crema de mantequilla con vainas de vainilla. Ideal para elaborar tartaletas de fruta.

3544 | 600 g x 4

6 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4

8 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ideal para personalizar postres. Se combina perfectamente con frambuesas o maracuyá.

3176 | 550 g x 4

8 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4

8 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TAPAS DE MACARON

NUEVO

MINI TAPA DE MACARON

Mini tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

NUEVO

TAPA DE MACARON NATURAL

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NUEVO

TAPA DE MACARON ROSADA

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.
± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Listo para decorar

CRUMBLES

NUEVO

CRUMBLE DE CÍTRICOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, zumo de yuzu y limón verde.

100356 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

NUEVO

CRUMBLE DE SPÉCULOOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, mezcla de especias: canela, clavo, nuez moscada, pimienta.

100357 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

100347 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.

100307 | 1 kg x 1

3 h - 20ºC
30 d - 20ºC

CRUMBLE

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.

4104 | 830 g x 2

4 h - 4ºC
4 d - 4ºC

MEZCLA DE CEREALES Y FRUTOS SECOS

Copos de avena integral, coco rallado y nueces con canela. Horneado. Ideal para el desayuno con yogur.

100310 | 880 g x 2

2 h - 4ºC
30 d - 4ºC

Listo para decorar

SALSAS

Philippe Urraca

CHOCOLATE GANACHE

Ganache de una mezcla de chocolate negro 60% y 73%.

95379 | 500 ml x 7

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

COULIS

EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6

6 h - 4ºC
10 d - 4ºC

FRESA

66061 | 500 g x 6

6 h - 4ºC
10 d - 4ºC

TEJAS

TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 98 unidades.

100309 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. Aprox. 98 unidades.

100327 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. Aprox. 98 unidades.

100328 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

PALITOS Y REJILLAS

PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg x 1

1 h - 20ºC
21 d - 20ºC

PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

Virutas de almendras y soja caramelizadas. Aprox. 70 unidades.

± 30 cm

100030 | 1 kg x 1

1 h - 20ºC
21 d - 20ºC

REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

± 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9

1 h - 4ºC
30 d - 4ºC

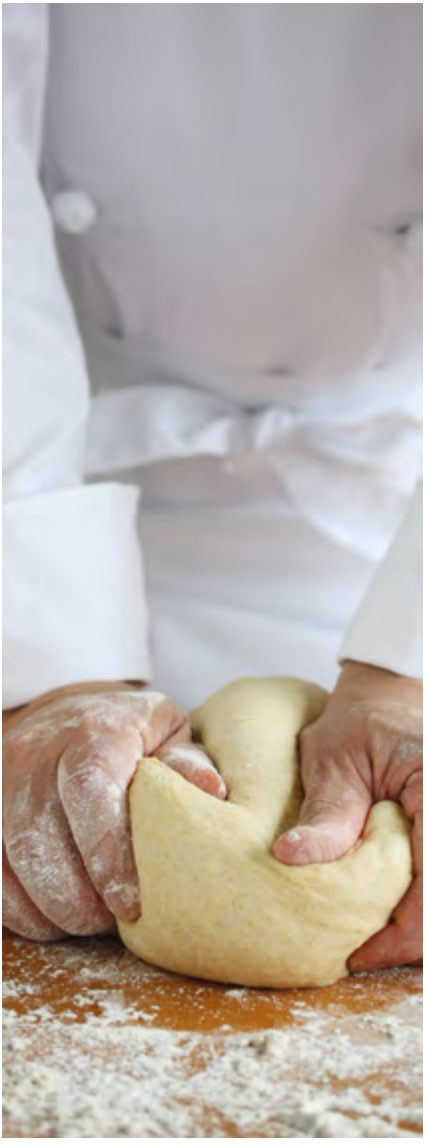
REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

± 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9

1 h - 4ºC
30 d - 4ºC

Expertos en Pan



LA MIE DES CHEFS

Hemos seleccionado para usted 76 referencias de pan siguiendo las recetas tradicionales, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

"SAVOIR-FAIRE"
DE LA PANADERÍA

Gracias a los conocimientos de panadería y los ingredientes de primera calidad, le ofrecemos una amplia gama de pan adaptada a cada momento.

LA MIE
des chefs

Pan y Desayuno

Panes para compartir

LINGOTE ARTESANO

Pan rectangular de harina de trigo, cocido en horno de piedra. Su textura, apariencia y el acabado con harina le dan un aspecto muy artesano. ± 21 x 17 x 8 cm

96880 | 400 g x 12

60 min - 20ºC
20 min - 180ºC
24 h - 20ºC

NUEVO

PAN MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

± 35 x 13 x 8 cm

96236 | 700 g x 8

2 h - 20ºC
20 min - 180ºC
3 d - 4ºC

Aconsejamos alargar el horneado con el fin de conseguir un grosor de corteza adecuado y un color de miga más moreno para intensificar el sabor

PAN RÚSTICO

Harina de trigo, harina de malta de cebada y centeno. Formato retorcido.

± 38 cm

96864 | 510 g x 20

90 min - 20ºC
30 min - 180ºC
2 d - 20ºC

PAN RÚSTICO DE CEREALES

Pan multicereales de miga morena, rica en semillas, con un sabor tostado intenso. Trigo, centeno y avena, con semilla de girasol, de lino y sésamo. Formato retorcido. ± 28 x 12 x 7 cm

96897 | 600 g x 12

24 min - 190ºC
12 h - 20ºC

PAN MULTICEREALES

Harina de centeno, cebada malteado y trigo tostados. Semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris. Decorado con copos de avena. ± 28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22

1 h - 20ºC
22 min - 180ºC
24 h - 20ºC

PAN MULTICEREALES RECTANGULAR

Pan rectangular con harina de trigo, mezcla de semillas en la miga y espolvoreada sobre la corteza. ± 38 x 12 cm

96887 | 720 g x 12

5 h - 4ºC
12 min - 200ºC
2 d - 4ºC

Panes para compartir

CHAPATA

Harina de trigo con aceite de oliva virgen extra.
± 21 x 7,5 x 4 cm

160461 | 140 g x 50

10 min - 20ºC
11 min - 180ºC
24 h - 20ºC

CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.
± 25 cm

96182 | 100 g x 40

15 min - 20ºC
20 min - 180ºC

BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad “Label rouge”.
± 27 cm

96312 | 140 g x 50

10 min - 20ºC
11 min - 200ºC
24 h - 20ºC

MEDIA BAGUETTE DE CEREALES

Baguette multicereales con trigo, centeno, avena y cebada. Semillas de lino, sésamo y girasol.
± 22 x 6 x 4 cm

96898 | 140 g x 50

15 min - 200ºC
12 h - 20ºC

PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina de cereales enriquecida con semillas de girasol, miga densa y crujiente de los tres frutos enteros (15% higos silvestres de Turquia, avellanas de Italia y almendras de California). Cocinado en un molde rectangular.
± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8

2 h - 20ºC
18 min - 180ºC
3 h - 4ºC

Panes individuales

ROMBO NATURAL

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente.

± 13 x 6,5 x 5 cm

96180 | 57 g x 120

12 min - 200°C
24 h - 20°C

ROMBO DE AMAPOLA

Harina de trigo, miga alveolada, color crema, sabor a trigo maduro, corteza crujiente. Semillas de amapola gris y azul tostadas.

± 13 x 6,5 x 5 cm

96181 | 57 g x 120

12 min - 200°C
24 h - 20°C

ROMBO DE CEREALES

Harina de 6 cereales: trigo, maíz, cebada, espelta, centeno, sarraceno. Mezcla de semilla: calabaza, girasol, mijo, lino marrón. ± 13 x 6,5 x 5 cm

160279 | 57 g x 120

12 min - 200°C
24 h - 20°C

PAN DE PUNTA NATURAL

Harina semi-integral y masa madre.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170

12 min - 185°C
3 d - 4°C

PAN DE PUNTA DE CEREALES

Harina semi-integral con semillas tostadas, muy crujiente.

± 12 x 4,5 x 2 cm

96271 | 40 g x 170

12 min - 185°C
3 d - 4°C

PAN DE PUNTA 2 OLIVAS

Harina semi-integral, mezcla de 8% de olivas verdes de Marruecos y olivas negras de España.

± 12 x 4,5 x 2 cm

160264 | 40 g x 170

12 min - 185°C
3 d - 4°C

Panes individuales

PANECILLO BLANCO 40G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".
± 8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200

10 min - 20°C
8 min - 200°C
24 h - 20°C

PANECILLO BLANCO 55G

Harina de trigo T65, sello de calidad "Label rouge".
± 12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140

10 min - 20°C
11 min - 200°C
24 h - 20°C

PANECILLO HORNO DE PIEDRA

Panecillo de harina de trigo, cocido en horno de piedra.

± 11 x 6,5 x 5 cm

96875 | 60 g x 100

15 min - 4°C
8 min - 180°C
24 h - 20°C

PANECILLO MULTICEREALES

Harina de trigo, sello de calidad "Label Rouge", semillas de sésamo y amapola; miga con semillas de girasol, amapola, mijo, sésamo, lino dorado y lino marrón. ± 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140

10 min - 20°C
8 min - 200°C
24 h - 20°C

MINI CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA

Ligero sabor a aceite de oliva y corteza crujiente.

± 12 x 6,5 cm

96183 | 50 g x 84

15 min - 20°C
10 min - 190°C
24 h - 20°C

PANECILLO DE FLORES Y HIERBAS AROMÁTICAS

Panecillo de masa madre, flores y hierbas aromáticas: aciano, botón de oro, caléndula, ajo silvestre, romero, tomillo, ajo rosado, albahaca orégano. Topping de flocos de avena, sésamo, lino y girasol. ± 6 x 6 x 4,5 cm

160258 | 60 g x 140

14 min - 185°C
3 d - 4°C

PAN CON SEMILLAS DE MIJO SIN GLUTEN

Almidón de maíz y de patata, harina de arroz integral, arroz y granos de mijo, fibras de sarraceno, levadura. Calentar sin retirar el envase.

± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 45 g x 50

9 min - 160°C
24 h - 20°C

Pan Burger

PAN BURGER XL

Harina de trigo y harina de trigo malteada.

± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36

30 min - 20ºC
24 h - 20ºC

PAN BURGER CEREALES

Miga de color ámbar con semillas, aroma a cereales tostados. Crujiente una vez sacado del horno. ± Ø 12 cm

96334 | 100 g x 46

16 min - 185ºC
3 d - 4ºC

PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

Harina de arroz, de tapioca y de maíz.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32

2 h 30 - 20ºC
9 d - 20ºC

PAN BURGER NATURAL

Elaborado con mantequilla. Cortado.

± Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24

5 h - 4ºC
4 d - 4ºC

PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Elaborado con aceite de colza. Cortado.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36

5 h - 24ºC
4 d - 4ºC

PAN BURGER RÚSTICO

Receta tradicional de mantequilla. Brioche enharinado y cortado. ± Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Idea de emplatado

BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos. ± Ø 8,5 x 3 cm

36967 | 85 g x 50

60 min - 20ºC
17 min - 170ºC
24 h - 20ºC

PAN BURGER CRISTAL

Corteza fina y crujiente y un alveolado característico del pan de cristal. A base de masa madre y aceite de oliva.

± Ø 11 cm

69837 | 75 g x 60

50 min - 20ºC
3 d - 4ºC

PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado.

± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60

40 min - 20ºC
24 h - 20ºC

Pan Burger

PAN BURGER PIMIENTO DE ESPELETTE (GUINDILLA)

Harina de trigo semi-integral, masa madre casera con 2,9% de pimiento dulce D.O.P..

± Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30

30 min - 20ºC
3 d - 4ºC

PAN BURGER BLACK 4 PIMIENTAS

Harina de trigo semi-integral, color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimientas para un sabor fresco. ± Ø 12 cm

160456 | 90 g x 40

30 min - 20ºC
3 d - 4ºC

PAN BURGER BLACK CEREALES

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36

1 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado. ± Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado.

± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36

1 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PAN BURGER DE MAÍZ

Burger de harina de maíz y trigo. Topping de harina de maíz.

± Ø 10 cm

160260 | 70 g x 60

30 min - 20ºC
3 d - 4ºC

PAN BURGER CON CERVEZA

Pan burger de cristal con cerveza, masa madre y aceite de oliva, topping de sémola de trigo. Sin cortar. ± Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60

40 min - 20ºC
24 h - 4ºC

PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar.

± Ø 11 cm

160355 | 80 g x 30

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Panes especiales

NUEVO

PAN LOBSTER ROLL

Harina de trigo. 4 bloques de 5 panes para dividir.

± 20 cm

160345 | 100 g x 20

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

FOCACCIA AJO Y ALBAHACA

Textura esponjosa, decorada con sal gorda de Guérande, aceite de oliva, ajo y albahaca. ± 10 x 9,5 x 2 cm

96360 | 85 g x 70

30 min - 20ºC
5 min - 210ºC
3 d - 4ºC

BAGELS

Receta tradicional, interior esponjoso y exterior crujiente después de 1 a 2 minutos en el horno a 180°C

BAGEL CRISTAL

Harina de trigo, masa madre fermentada 4,2%, aceite de oliva. Precortado.
± Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60

20-25 min - 20ºC
4 min - 180ºC

BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30

45 min - 20ºC
4 min - 180ºC
2 d - 20ºC

BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30

45 min - 20ºC
4 min - 180ºC
2 d - 20ºC

Brioches

NUEVO

BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

Brioche tierno trenzado con crema de chocolate y trocitos de avellanas.
21 x 10 x 8 cm

160455 | 400 g x 6

5 h - 20ºC
3 d - 20ºC

BRIOCHE DE MANTEQUILLA

Brioche de mantequilla pura con huevos camperos. Sólo requiere unos minutos en el horno para obtener un resultado óptimo.
± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6

1 h - 20ºC
9 min - 150ºC
24 h - 20ºC

BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Brioche de mantequilla y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

160229 | 100 g x 36

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Desayuno

BOLLERÍA PREMIUM

CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P.
± 13 x 6,5 x 4,5 cm

31780 | 80 g x 60

45 min - 20ºC
16 min - 170ºC
24 h - 20ºC

CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de mantequilla D.O.P., 8% de chocolate.
± 10 x 6,5 x 3,5 cm

31792 | 80 g x 60

45 min - 20ºC
17 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CROISSANT

25,5% de mantequilla. Huevos camperos de calidad "Label rouge".

52276 | 30 g x 200

20 min - 20ºC
12 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla, 10% de chocolate. Huevos camperos de calidad "Label rouge".

52277 | 35 g x 192

20 min - 20ºC
12 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI PAN DE PASAS

15% de mantequilla, crema pastelera, 9,5% de pasas. Huevos camperos de calidad "Label rouge".

52580 | 30 g x 192

20 min - 20ºC
15 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P., receta "Lenôtre professionnelle".

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

31778 | 30 g x 195

45 min - 20ºC
13 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla D.O.P., 14% de chocolate, receta "Lenôtre professionnelle".
± 6 x 4,5 x 2,5 cm

31776 | 35 g x 210

45 min - 20ºC
13 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla D.O.P., 13% de pasas, receta "Lenôtre professionnelle".
± 5 x 4,5 x 2,5 cm

31290 | 30 g x 230

45 min - 20ºC
14 min - 170ºC
24 h - 20ºC

Desayuno

BOLLERÍA GOURMET

TRENZA DE CHOCOLATE

24% de mantequilla y 16% de trocitos de chocolate.

± 20 x 4,5 x 2,5 cm

30308 | 90 g x 70

45 min - 20ºC
16 min - 170ºC
24 h - 20ºC

PAN DE PASAS

Pasta de mantequilla, 26% de crema pastelera y 13% de pasas.

± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60

20 min - 20ºC
17 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla, 13% de pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

96762 | 30 g x 260

20 min - 20ºC
12 min - 165ºC
24 h - 20ºC

CROISSANT

23% de mantequilla.

± 11 x 5 x 3,5 cm

96119
70 g x 70

20 min - 20ºC
16 min - 170ºC
24 h - 20ºC

CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla, 9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112
70 g x 70

20 min - 20ºC
16 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CROISSANT

23% de mantequilla.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760
20 g x 260

15 min - 20ºC
12 min - 165ºC
24 h - 20ºC

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla, 14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761
28 g x 260

15 min - 20ºC
13 min - 165ºC
24 h - 20ºC

BOLLERÍA TRADICIÓN

SURTIDO MINI BOLLERÍA

Mini croissant (23% mantequilla), caña de chocolate (20% mantequilla, 12% chocolate) y pan de pasas (13% mantequilla, 14% pasas). Mantequilla pura.

160220 | 30 g x 135

45 min - 20ºC
14 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CROISSANT

18% de mantequilla.

± 8,5 x 3,5 x 2,5 cm

160209 | 25 g x 225

45 min - 20ºC
14 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI CAÑA DE CHOCOLATE

16% de mantequilla, 12% de chocolate.

± 6 x 4 x 2 cm

160210 | 25 g x 250

45 min - 20ºC
13 min - 170ºC
24 h - 20ºC

MINI TRENZA DE CHOCOLATE

Pasta hojaldre rellena de crema pastelera y trocitos de chocolate. 12% de mantequilla y 11% de trocitos de chocolate. ± 9,5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100

20 min - 20ºC
13 min - 170ºC
24 h - 20ºC

Desayuno

GOFRES Y CREPES

Idea de emplatado

GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera.
± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24

4 min - 200ºC
2 d - 4ºC

GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja. Huevos camperos. Sin embalaje.
± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30

30 min - 20ºC
24 h - 20ºC

CREPES DE VAINILLA

Crepes finos de huevos, con una textura ligera.
± Ø 27 cm

96715 | 50 g x 40

1 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. ± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32

24 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI CREPES DULCES

Mini crepes de huevos y leche fresca aromatizados con vainilla. Servir a temperatura ambiente o caliente, solo o rellenado.
± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180

6 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72

5 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Índice Helados

3 Cítricos 27

A-B

Aceite de oliva 22
Albahaca 23
Albaricoque 30
Algodón de azúcar 28, 36
Almendra tostada 36
Amarena 26
Avellana 28
Avellana a la antigua 18
Avellana italiana con salsa de chocolate 41, 80
Baileys 24
Banoffee 36
Bayas power 43
Black Cola 36
Bunty 36, 40
Burrata pesto 22, 26

C

Cacahuete 28
Cactus cítricos 23
Café 28, 31
Café arábica 36, 40
Café blanco de Etiopía 17
Café con granos 28
Café espresso de Guatemala 18
Café irlandés 24
Canela 23
Caramelo a la sal 18, 28, 36, 42, 81
Carrot cake 36
Caviar 17
Ceps 17
Cereza Guinda 30
Chocolate 21, 31, 36, 40, 42, 81
Chocolate a la antigua 18, 21
Chocolate belga con salsa de chocolate 41, 80
Chocolate blanco 21
Chocolate blanco crunch 36
Chocolate blanco natelloso 36
Chocolate brownies 36
Chocolate con flor de sal 21
Chocolate con guindilla 21
Chocolate con leche 21
Chocolate Gold 21
Chocolate negro 16, 19, 21, 41, 80
Chocolate negro Guanaja 18, 21
Chocolate negro naranja 21
Cilantro limón 22
Coco 30
Coco crush 43
Coco curry 22
Crema de limón al estilo Lemon curd 29
Crème brûlée 28

D

Dátil paradise 43
Donuts 37
Dulce de leche 18, 37
Dúo de fresas 41, 80
Dúo de mandarinas 41, 80

F

Foie Gras 17
Frambuesa 19, 30, 31, 39, 40, 42, 81
Frambuesa lichi rosa 23, 27
Frambuesa violeta 23
Fresa 31, 42, 81
Fresa "Pura fruta" 16
Fresa albahaca 23
Fresa con trocitos 28, 30, 37, 39
Fresa love 43
Fresa senga sin gluten 16, 41, 80
Fresa senga 19
Fresas del bosque 19

G-H

Galleta María 25
Galleta María chocolate 37
Galleta sablé 28
Gazpacho 25
Gianduja 21, 26
Gin Tonic 24
Grosella negra con bayas 30
Guacamole 22
Haba tonka 23
Horchata 25, 39

J-L

Jarabe de arce pecán 26
Jengibre con jengibre confitado 27
K-bueno 37
K-bueno blanco 42
Kikos 29, 81
Leche almendra 18
Leche de coco 27
Leche fresca natural 18
Leche merengada 31, 37
Lichi 27
Limón 30, 31, 39, 40
Limón exprimido 19
Limón exprimido sin gluten 16, 41, 80
Limón merengue 40
Limón verde 30, 42, 81
Limón verde con jengibre confitado 27

M

Mandarina de Sicilia 26, 30
Mango 31, 30, 39, 40, 42, 81
Mango "Alfonso" Impala 19
Mango "Pura fruta" 16
Mango sin gluten 16, 41, 80
Mantecado 25
Manzana verde 30
Maracuyá - 92661 ..... 30, 39, 40
Maracuyá imperial Blue Elephant 27
Marc de Cava 24, 25
Mascarpone 26
Melón 30
Menta chocolate 29, 37
Menta con hojas 23
Miel 23
Miel y piñones 18
Mojito 24
Mora 30
Mostaza 23

N

Naranja exprimida 19, 42, 81
Naranja sanguina 19
Nata 31, 37, 39
Nata con salsa de chocolate 41, 80
Natelloso 26, 40
Natural green 43
Nuez 29

P

Palet helado de nata 39
Papaya mania 43
Parmesano 17
Pedro Ximénez 24, 25
Pepino 22
Pera 30
Pera Williams 19
Pétalos de rosa 23
Philadelphia 29, 37
Pimiento asado 22
Piña 19
Piña colada 24
Piña y menta 42, 81
Pistacho 26, 31, 37, 40, 42, 81
Pistacho de Sicilia 18
Pitufo 37, 40
Plátano 30
Plátano chocolate avellana 29
Plátano de Canarias 25
Plátano pecán caramelo 26

Q-S

Queso de cabra 17
Queso fresco con membrillo 25
Queso Idiazábal 22, 25
Regaliz 23
Ricotta higos asados 26
Rocher avellana 21, 37
Romero 23
Ron con pasas 24, 38
Selva negra 21
Sésamo negro 27
Sidra Casera 24
Spéculoos 29
Stracciatella 26, 38, 40

T-U

Tarta Gallega de almendras 25
Té verde Matcha 27
Tiramisú con mascarpone 26, 40
Tomate albahaca 22
Tomillo 23
Torrija 25
Trocitos de Oreo 26, 40, 38
Tropical mix 43
Trufa 17
Turrón 31, 38
Turrón con trocitos 25
Turrón de chocolate con trocitos 25
Turrón suprema 25
Unicornio 38

V

Vainilla vegan 16, 20
Vainilla 31
Vainilla a las dos vainillas 17, 20
Vainilla al estilo crema inglesa 20, 31
Vainilla bajo en azúcar 16, 20, 38
Vainilla Bourbon 31, 40, 38
Vainilla Bourbon de Madagascar 18, 20
Vainilla con caramelo 41, 80
Vainilla con vainas de Madagascar sin gluten 16, 41, 80
Vainilla cookies 38, 40
Vainilla crocanti 20
Vainilla infusión de vainas Bourbon 20
Vainilla macadamia caramelo 20, 26
Vainilla pecán fudge 20, 26, 38
Violeta 23, 38, 40
Vitamina Boost 43

W-Y

Wasabi 22, 27
Yogur búlgaro con arándanos 38
Yogur búlgaro con grosella 29
Yogur búlgaro natural 29, 31, 38, 40
Yogur natural con moras 41, 80
Yuzu 17, 27

Índice Postres Helados

B-C

Bola rocher 48
Bolas de vainilla 49
Bolas y Quenelles "listos para servir" 49
Cheesecake fresa 47
Cheesecake frutos rojos 48
Cubos "listos para servir" 49

L-M

Limón merengue 47
Lingote cacahuete caramelo 48
Lingote rocher 48
Mochi helado coco 49
Mochi helado frambuesa lichi 49
Mochi helado mango maracuyá 49
Mochi helado Sakura 49
Mochi helado té verde Matcha 49

P-V

Profiteroles helado de vainilla 48
Secreto fresa bergamota 48
Soufflé de banoffee 46
Soufflé de caramelo 46
Soufflé de chocolate 46
Soufflé de coco mango 47
Soufflé de mandarina 46
Soufflé de parfait café 46
Soufflé de vainilla frambuesa 47
Soufflé de yuzu limón 47
Soufflé fior di latte nube 46
Vasitos originales 49

Índice Pastelería

A-B

Aguacate 68
Almendra de chocolate blanco 112
Apple pie 63, 86
Arroz con leche 71
Baba al ron 72
Bandeja de petits fours art decó 103
Bandeja de petits fours Montmartre 103
Bandeja de petits fours tradición 103
Banoffee 82
Banoffee pie 87
Barrita chocolate caramelo 73
Birthday cake 87
Bizcocho carrot cake 109
Bizcocho de canela y frutos secos 93
Bizcocho de limón y crocanti 93
Bizcocho de seis especias y pipas 93
Bizcocho limón 109
Bizcocho miel, manzana y especias 109
Bizcocho plátano 109
Bomba de frutos rojos 75
Bombón tres chocolates 58
Brioche estilo torrija 71
Brookie® 67
Brookie® finger 67
Brownie 66
Brownie con nueces 66
Brownie dulce de leche 66

C

Cake de limón 92
Cake de limón amapola glaseado limón 92
Cake marmoleado chocolate ganache chocolate 92
Cake marmoleado de chocolate 92
Campana de spéculoos con manzanas 70
Canapés salados tradición 98
Canapés vegetarianos 98
Cappuccino Chocolate 83
Carrot Cake 83, 87
Cereza Chérie 68
Cheesecake 66, 83
Cheesecake americano de limón 88
Cheesecake chocolate blanco 66
Cheesecake con caramelo y chocolate 89
Cheesecake con galleta Oreo 89
Cheesecake de caramelo a la sal 89
Cheesecake de chocolate fudge 89
Cheesecake de vainilla 88
Cheesecake frambuesa 88
Cheesecake fresa 82
Cheesecake frutos rojos 66
Cheesecake limón jengibre 66
Cheesecake limón yuzu 66
Cheesecake spéculoos 66
Choco deluxe 57
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia 58
Chouquettes (buñuelos) 105
Coco 68
Coco, cacao y albaricoque 77
Cono de chocolate avellana 58
Cookie de chocolate blanco y frambuesa 67
Cookie de chocolate negro y con leche 67
Cookie pepitas de chocolate con leche 84
Cookie tres chocolates 84
Cookie triple chocolate 67
Coulant de chocolate 55
Coulant de chocolate classic sin gluten 54
Coulant de chocolate frío sin gluten 54
Coulant de chocolate sin gluten 54
Coulant de praliné sin gluten 54
Coulant de turrón 55
Coulant de yuzu limón 55
Coulant dulce de leche 55
Crujiente choco caramelo 70
Crujiente de avellanas 76
Crujiente de chocolate 57
Crujiente de chocolate y avellana 94
Crujiente de frutos rojos maracuyá 76
Crujiente yogur fresa 70
Crumble de manzana y albaricoque 63
Cuadrado de chocolate 53
Cubo tres chocolates 58
Cup cakes variados 105
Cúpula de chocolate 52
Cúpula de frutas 52

D-E

Delicia de chocolate 56
Dos chocolates 77
Dúo chocolates 94
Dúo de chocolate 58
Dúo de chocolate caramelo a la sal 55
Éclair de café 72
Éclair de chocolate 72
Éclair de vainilla 72
Éclair Saint-Honoré 72
Espiral de frutos rojos 76

F

Finger cheesecake 53
Finger chocolate pecán 56
Finger de chocolate 60
Finger de chocolate negro 60
Finger de coco y piña 60
Finger de frambuesa con frutas del bosque 60
Finger de mango y maracuyá 60
Finger de panna cotta y frambuesa 60
Finger de tres chocolates 60
Finger panna cotta con higos pan de especias 60
Finger sabor de Japón 60
Flan 90
Flor de yuzu mandarina 75
Fondant de chocolate blanco y negro 55
Fondant de chocolate vegan 54
Fresa en texturas 77
Fudge cake 87

G-H

Gofres de Lieja 84
Gominolas de fruta 113
Grano de café 69
Haba de cacao 69
Huevo de chocolate blanco y mango 69
Huevo de vainilla y caramelo 69

L

Lata chocolate blanco mango frutos rojos 82
Lata dos chocolates y brownie 82
Lemon pie 74, 83, 86

Índice Pastelería

Lichi grosellas negras....75
Limón....68
Limón merengue....82
Lingote de tiramisú....65
Lingote de turrón....71
Lingote todo chocolate....56
Locura de chocolate....56

M

Macaron de caramelo....102
Macaron de chocolate....102
Macaron de frambuesa....102
Macaron de mango maracuyá....102
Macaron de pistacho....102
Macaron de vainilla....102
Maceta de tiramisú....69
Mandarina....68
Manzana....68
Massini individual....76
Mega cookie doble chocolate....84
Mega cookie pepitas de chocolate con leche....84
Milhojas de chocolate....56
Milhojas de crema....74
Milhojas de frambuesa....74
Mini apple pie....109
Mini berlina de chocolate avellana....105
Mini brioche amapola....101
Mini brioche con crema muselina....106
Mini brioche natural....101
Mini brioches salados....98
Mini brownie dulce de leche....109
Mini buffet fresh lima limón....108
Mini buffet mango vainilla....108
Mini buffet miel y café....108
Mini buffet plátano caramelo canela....108
Mini buffet zanahoria y coco....108
Mini cacahuete pera....104
Mini café....104
Mini caramelo lotus....104
Mini cheesecake de vainilla....110
Mini chocolate....104
Mini coulant de chocolate....106
Mini exótico....104
Mini financier con pepitas de chocolate....105
Mini financier de almendra....105
Mini financier de cerezas....106
Mini focaccia....100
Mini fondant de chocolate....110
Mini friand....104
Mini kalamansi....104
Mini limón....104
Mini milhojas de crema....110
Mini muffin relleno caramelo....107
Mini muffin relleno chocolate avellana....107
Mini muffin relleno frutos rojos....107
Mini opéra....105
Mini pan bretzel varios....100
Mini pan burger black cereales....101
Mini pan burger brioche 4 pimientas....101
Mini pan burger brioche con cereales....101
Mini pan burger con sésamo....101
Mini pan de leche....100
Mini pan nórdico....100
Mini pecan pie....110
Mini quiches delicia....99
Mini quiches vegetarianos....99
Mini ruso....104
Mini sablé de chocolate blanco maracuyá....110
Mini sándwich comté trufa....99
Mini tableta chocolate blanco....112
Mini tableta chocolate Gold....112
Mini tableta chocolate ngro....112
Mini tableta chocolate Ruby....112
Mini tatin....105
Mini torrijas té Earl Grey....106
Mini torrijas....106
Muffin de arándanos....67
Muffin de cacao virutas de chocolate negro....67
Muffin de chocolate avellana....67

N-O

Namelaka cacahuete chocolate....73
Namelaka chocolate avellana....73
Opéra....94
Opéra finger....65
Opéra finger Earl Grey....53
Original cheesecake....88
Óvalo chocolate y semillas....57
Óvalo de chocolate blanco maracuyá....76
Óvalo rocher turrón....71

P

Palitos de naranja chocolate negro....112
Panal miel y piña....70
Pañuelo de chocolate cacahuete....74
Pañuelo de yogur....74
Parfait coco....74
Pastel de chocolate....59
Pastel de chocolate de la abuela....59
Pastel de nata....72
Pecan pie....86
Pecan pie sin gluten....86
Pera limonera....68
Petits choux chocolate....102
Petits choux clásicos....102
Pirámide de chocolate blanco....57
Pirámide de chocolate negro....57
Plátano, caramelo y vainilla....77
Profiterole chocolate praliné....52
Punto choco y frutos secos....112
Puzle chocolate mandarina....70

R

Red velvet cake....87
Rocas de chocolate blanco....113
Rocas de chocolate Gold y almendras....113
Rocas de chocolate Gold y kikos....113
Rocas de chocolate negro....113
Rocas de chocolate Ruby y almendras....113
Rocas de yogur y soja....113
Rocher avellana....83
Rocher chocolate blanco....73
Rocher chocolate con leche....73
Rosa de manzana y hojaldre....62

S

Sablé coulant caramelo....70
Sablé de higos asados....64
Sablé de manzana....63
Sablé de manzana y frutos rojos....63
Sablé fondant de chocolate....57
San Marcos....94
Secreto de chocolate turrón....52
Secreto de limón....52
Secreto exótico....52
Selva negra....94
Sol de maracuyá....75
Surtido choux chocolates gran reserva....102
Surtido de buñuelos....99
Surtido de macarons....102
Surtido de mini pasteles ingleses....111
Surtido de mini postres....103
Surtido de mini tartas....111
Surtido de mini vasitos....107
Surtido de pan Pop Art....100
Surtido de pastas de té....113
Surtido de Pic'pop....105
Sweet burger....69

T

Tapón de chocolate puro origen....55
Tarta de limón merengada....90
Tarta de manzana a la antigua....63
Tarta de manzana con crema....90
Tarta de manzana normande....90
Tarta de queso con arándanos....91
Tarta de Santiago....91
Tarta dúo de chocolates....91
Tarta fina de manzana con compota....62
Tarta fina de manzana con mantequilla salada....62
Tarta fina de manzana....62
Tarta fraisier....91
Tarta Gallega de almendras....71
Tarta limón merengada....82
Tarta Sacher....91
Tarta tatin....61
Tartaleta de chocolate....57
Tartaleta de limón....53, 64
Tartaleta de limón merengada....64
Tartaleta de limón y yuzu....64
Tartaleta Saint-Honoré....52
Tartar de frutos rojos con mascarpone....107
Tatin de higos....61
Tatin de mango....61
Terciopelo de chocolate....58
Tirami-chou....65
Tiramisú....65, 83, 95
Tiramisú a la cuchara....95
Tiramisú exótico....95
Tiramisú savoiardi....95
Tocinillos de cielo....105
Torrija de leche merengada....71
Tres chocolates....83
Triángulo de tiramisú....65
Trufas caramelo salado....114
Trufas de Baileys....114
Trufas de chocolate blanco maracuyá....115
Trufas de chocolate blanco y coco....114
Trufas de chocolate negro....114
Trufas de chocolate negro licor....115
Trufas de limón jengibre....114
Trufas de té Earl grey....114
Trufas de té verde....115
Trufas de turrón....114
Trufas de yuzu....115
Trufas dos chocolates con marc de cava....114
Trufas heladas....115
Trufas praliné con kikos....114

V-Z

Vasito cheesecake spéculoos....82
Vasito coulant de chocolate....82
Yogur con moras....76
Yogur y frutas rojos del bosque....77
Zanahoria y coco....76

Índice Listo para decorar

1/2 placa de hojaldre de mantequilla 118

B-C

Base de tarta dulce.....118
Base de tartaleta dulce 118
Caramelo a la sal.....121
Chocolate ganache.....121
Crumble 120
Crumble de almendra.....120
Crumble de chocolate.....120
Crumble de cítricos 120
Crumble de frambuesa.....120
Crumble de kikos 120
Crumble de pistacho 120
Crumble de speculoos 120

E-H

Exótico.....121
Fresa.....121
Hojaldre de mantequilla.....118

M

Manga cheesecake.....119
Manga de crema de limón.....119
Manga de crema de vainilla.....119
Manga de merengue italiano 119
Manga de mousse de chocolate 119
Manga de mousse de chocolate blanco..119
Manga de mousse de mascarpone 119
Mezcla de cereales y frutos secos 120
Mini tapa de macaron 119

P-R

Palitos choco blanco curry 121
Palitos choco negro crocante.....121
Rejilla de chocolate blanco 121
Rejilla de chocolate negro 121

S-T

Surtido de mini conos salados.....118
Tapa de macaron natural.....119
Tapa de macaron rosada 119
Tejas de chocolate 121
Tejas de chocolate blanco y frambuesa ..121
Tejas de chocolate blanco y maracuyá...121

Índice Pan y Desayuno

B

Bagel con semillas de amapola.....130
Bagel con semillas de sésamo 130
Bagel cristal.....130
Baguetina natural.....125
Brioche con crema de chocolate y avellana.....131
Brioche de mantequilla 131
Brioche trenzado choco-avellana.....131
Bun'N'Roll 128

C

Caña de chocolate 133
Caña de chocolate "éclat du terroir" 132
Chapata.....125
Chapata bocadillo.....125
Crepes de Bretaña.....134
Crepes de vainilla 134
Crepes tiernos 134
Croissant.....133
Croissant "éclat du terroir" 132

F-L

Focaccia ajo y albahaca 130
Gofres de Bruselas 134
Gofres de Lieja 134
Lingote artesano 124

M

Media baguette de cereales.....125
Mini caña de chocolate.....132, 133
Mini chapata con aceite de oliva 127
Mini crepes dulces.....134
Mini croissant 132, 133
Mini pan de pasas 132, 133
Mini trenza de chocolate.....133

P

Pan burger black 4 pimientas.....129
Pan burger black cereales 129
Pan burger cebolla y queso emmental...129
Pan burger cereales 128
Pan burger cereales sin gluten 128
Pan burger clásico natural.....128
Pan burger clásico sésamo 129
Pan burger con cerveza.....129
Pan burger cristal.....128
Pan burger cristal multicereales.....128
Pan burger de maíz.....129
Pan burger esponjoso 129
Pan burger natural 128
Pan burger pimiento de Espelette (Guindilla).....129
Pan burger rústico.....128
Pan burger sésamo.....129
Pan burger XL 128
Pan con semillas de mijo sin gluten.....127
Pan de pasas.....133
Pan de punta 2 olivas.....126
Pan de punta de cereales.....126
Pan de punta natural 126
Pan lobster roll 130
Pan moreno rectangular.....124
Pan multicereales 124
Pan multicereales rectangular 124
Pan rústico 124
Pan rústico de cereales 124
Pan rústico de higos, almendras y avellanas.....125
Pancakes 134
Panecillo blanco 127
Panecillo de flores y hierbas aromáticas .127
Panecillo horno de piedra 127
Panecillo multicereales.....127

R-T

Rombo de amapola.....126
Rombo de cereales.....126
Rombo natural.....126
Surtido mini bollería 133
Trenza de chocolate.....133

665 800 295

HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP

Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil

Acceda al catálogo de productos en un clic

Beneficiese de ofertas exclusivas

Horario de atención: De lunes a jueves de 9h a 18h y los viernes de 9h a 17h
Si hace su pedido por Whatsapp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora.
Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborables.

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades, creaciones y servicios, consejos e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesdesserts.es

La Compagnie des Desserts España

Leyendas

Helado | Crudo | Precocido | Cocido

4 h 4°C — Tiempo y Temperatura de descongelación

10 min 230°C — Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

24 h 4°C — Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 15 de enero de 2023

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

@lacompagniedesdesserts.es

La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

ANDALUCÍA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CATALUÑA : 93 654 72 72
LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer