LA CREATIVIDAD ES LA BASE

LA CREATIVITÉ EST LA BASE

CREATIVITY IS THE BASE

Confi letas

Avda. San Jorge, nº3
30565 / Las Torres de Cotillas
MURCIA / SPAIN
T. 0034 968 627 188 / F. 0034 968 626 364
info@confiletas.com.

www.confiletas.com

CREATIVITY IS THE BASE

LA CREATIVIDAD ES LA BASE

LA CREATIVITÉ EST LA BASE

Bases to fill / Bases para rellenar / Bases à garnir

Confi letas

You make them unique / Tú las haces únicas / Vous les faites uniques

THINK SMALL

AND YOU WILL GET BIG RESULTS

PIENSA EN PEQUEÑO
Y OBTENDRÁS RESULTADOS A LO GRANDE

PENSEZ PETIT
ET OBTENEZ DE GRANDS RESULTATS

Confi
letas

BASES TO FILL IN AND ENJOY EVERY MOMENT OF THE MINIATURE CUISINE

We imagined you creating and we started to create for you. Almost 30 years growing with you to become one of the companies with a greater productive capacity in the world, adapting to your needs, meeting your demands and creating quality products for you to make them unique.

BASES PARA RELLENAR Y DISFRUTAR EN CADA MOMENTO DE LA COCINA EN MINIATURA

Te imaginamos creando y nos pusimos a crear para ti. Casi 30 años creciendo contigo hasta convertirnos en una de las compañías con mayor capacidad productiva del mundo, adaptándonos a tus necesidades, dándote respuestas rápidas y creando productos de calidad para que tú los hagas únicos.

BASES A FARCIR ET PROFITEZ Á TOUT INSTANT DE LA CUISINE EN MINIATURE

Vous imaginer créer nous poussa à créer pour vous. Presque 30 ans grandissant à vos côtés jusqu'à devenir une des sociétés avec la plus grande capacité de production au monde, nous adaptant à vos besoins, vous donnant des réponses rapides et créant des produits de qualité pour que vous les rendiez uniques.

A WORLD OF TASTE, TEXTURES, SIZES AND SHAPES TO SUIT YOUR IMAGINATION

TASTE

SABOR / SAVEUR

Sweet, savoury, neutral, chocolate... / *Dulces, salados, neutros,chocolate... / Sucrée, salée, neutre, au chocolat...*

SIZE

TAMAÑO / TAILLE

Solutions for every occasion / *Soluciones para cada ocasión / Solutions conçues pour chaque occasion*

TEXTURE

TEXTURA / TEXTURE

Thin, crispy, light, surprising, unique... / *Fina, crujiente, ligera, sorprendente, única… / Fine, croustillante, légère, surprenante, unique...*

Confi letas

UN MUNDO DE SABOR, TEXTURAS Y FORMAS A LA MEDIDA DE TU IMAGINACIÓN

UN MONDE DE SAVEURS, TEXTURES, TAILLES ET FORMES À LA MESURE DE VOTRE IMAGINATION

Confi letas

SHAPE

FORMA / FORME

Classic, creative, exclusive... / *Clásicas, originales, exclusivas… / Classiques, originales, exclusives...*

Confi letas

01 / Tart Shells / Tartaletas / Tartelettes

02 / Puff Pastry / Hojaldre / Pâte Feuilletée

03 / Olé Tapas / Bases Crujientes

04 / Olé Desserts / Bases Premium

05 / Sponge Cake / Bizcocho / Génoises

06 / Chocolate Cups / Bases de Chocolate / Coupelles Chocolat

07 / Wafers / Barquillos / Tulipes et Gaufrettes

01

This is our origin, it is the base: shortcrust pastry tartlets. From the first and classical 16-peak tartlet to a variety of shapes and tastes.

Este es nuestro origen, es la base: tartaletas de pasta brisa. Desde la primera y clásica de 16 picos hasta una variada gama de formas y sabores.

Notre origine, c'est la base: tartelettes de pâte brisée. Depuis la première et classique à 16 pics jusqu'à une gamme variée de formes et de saveurs.

Tart Shells

Tartaletas / Tartelettes

Mini Tart Shell

Mini Tartaleta

Mini Tartelette

Ø 38 mm

Square Mini Tart Shell

Mini Tartaleta Cuadrada

Mini Tartelette Carrée

38 x 38 mm

Mini Tart Shell

Smooth edges

Mini Tartaleta
Lisa

Mini Tartelette
Lisse

Ø 45 mm

Mini Tart Shell

Mini Tartaleta

Mini Tartelette

Ø 45 mm

Medium Tart Shell

Tartaleta Mediana

Tartelette Moyenne

Ø 65 mm

Large Tart Shell

Tartaleta Grande

Grande Tartelette

Ø 80 mm

Maxi Tart Shell

Tartaleta Maxi

Fond de Tarte

Ø 105 mm

Tart Shell

Chocolate coated

Tartaleta
Cubierta de Chocolate

Tartelette
Recouverte de chocolat

Ø 45 / 65 / 80 mm

Mini Tart Shell
Assorted

Mini Tartaleta
Surtida

Mini Tartelette
Assortiment

65 x 25 mm | Ø 38 mm | 38 x 38 mm

Our Tart Shells are available in 5 options:

Nuestras Tartaletas están disponibles en 5 opciones:

Nos tartelettes sont disponibles dans 5 options:

100% Vegetable Neutral
100% Vegetal Neutro / 100% Végétale Neutre

100% Vegetable Sweet
100% Vegetal Dulce / 100% Végétale Sucrée

100% Vegetable Savoury
100% Vegetal Salado / 100% Végétale Salée

100% Butter Sweet
100% Mantequilla Dulce / 100% Pur Beurre Sucrée

100% Butter Savoury
100% Mantequilla Salada / 100% Pur Beurre Salée

Confi
letas
“Certified Quality”
“Calidad Certificada”
“Qualité Certifiée”

02

Wake your creativity up with the crustiest and lightest Vol au Vent in the market and our entirely handmade puff pastry horns and rolls.

Despierta tu creatividad con el más crujiente y ligero Vol au Vent del mercado y con nuestros conos y cañas de hojaldre elaboradas de forma totalmente artesanal.

Réveillez votre créativité avec le plus croustillant et léger Vol au Vent du marché et avec nos cornets et friands de pâte feuilletée élaborés de manière totalement artisanale.

Puff Pastry

Hojaldre / Pâte Feuilletée

Mini Vol au Vent

Ø 38 mm

Mini Square Vol au Vent

Mini Vol au vent cuadrado

Mini Vol au Vent Carré

30 x 30 mm

Medium Vol au Vent

Vol au vent Mediano

Vol au Vent Moyen

Ø 55 mm

Medium Square Vol au Vent

Vol au vent Mediano cuadrado

Vol au vent Carré Moyen

50 x 50 mm

Large Vol au Vent

Vol au vent Grande

Grand Vol au Vent

Ø 75 mm

Maxi Vol au Vent

Ø 82 mm

Mini Cream Horn

Mini Cono

Mini Cornet

L 60 mm

Sugar Coated Mini Cream Horn

Mini Cono Azucar

Mini Cornet Sucré

L 60 mm

Cream Horn

Cono

Cornet

L 120 mm

Sugar Coated Cream Horn

Cono Azúcar

Cornet Sucré

L 120 mm

Mini Roll

Mini Caña

Mini Roulé

L 60 mm

Roll

Caña

Roulé

L 120 mm

Confi
letas

“Productive Capacity”

“Capacidad Productiva”

“Capacité de Production”

03

An unique range of neutral puff pastry bases in original and exclusive shapes. In a thin and extremely crusty dough, moisture resistant, which allows for its freezing and regeneration in the oven, also suitable for microwave. ***Always crisp!***

Gama única de bases de hojaldre neutro en originales y exclusivas formas. Con masa fina y muy crujiente, resistente a la humedad, que admite la congelación y regeneración en hornoo, también apto para microondas. ***¡Siempre crujientes!***

Gamme unique de bases de pâte feuilletée neutre dans d'originales et exclusives formes. Avec une pâte fine et très croustillante, résistant à l'humidité, admettant congélation et régénération au four, et apte pour le microondes. ***Toujours croustillantes!***

Olé Tapas

Bases Crujientes

Mini Round

Mini Cilindro
Mini Rond

Ø 38 mm
H 17 mm

Mini Square

Mini Cuadrada
Mini Carré

33 x 33 mm
H 17 mm

Mini Rectangle

Mini Lingote
Mini Lingot

48 x 26 x 15 mm

Mini Cup

Vasito
Petit Pot

Ø 40 mm
H 22 mm

Mini Casserole

Cazuelita
Mini Cocotte

59 x 48 mm
H 15 mm

Mini Scallop Shell

Conchita
Petite Coquille St Jacques

52 x 55 mm
H 15 mm

Mini Saucer

Platillo
Petit Plateau

Ø 50 mm
H 11 mm

Mini Flower

Florecita
Mini Fleur

Ø 44 mm
H 15 mm

Spoon

Cucharita

Petite Cuillère

75 x 37 mm

Assortment Nature

Leaf, Sunflower,
Nenuphar, Marguerite

Surtido Naturaleza

Hoja, Girasol, Nenúfar, Margarita

Assortiment Nature

Feuille, Tournesol, Nénuphar,
Marguerite

Assortment Imagine

Stamp, Pinch,
Bowl, Taco

Surtido Imagine

Sello, Pellizquito, Bol, Taco

Assortiment Imagine

Timbre, Pincette, Bol, Taco

Square

Cuadrada

Carré

60 x 60 mm

H 17 mm

Rectangle

Lingote

Lingot

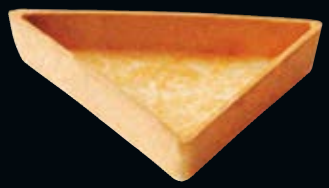
90 x 37 mm

H 18 mm

Triangle

Triángulo

Triangle



77 x 80 mm

H 18 mm

Round

Cilindro

Rond

Ø 70 mm

H 17 mm

Scallop Shell

Concha

Coquille St. Jaques

82 x 77 mm

H 21 mm

Bowl

Bol

Bol

98 x 68 mm

H 20 mm

Casserole

Cazuela

Cocotte

92 x 73 mm

Flower

Flor

Fleur

Ø 78 mm

H 20 mm

04

Brittany butter super thin shortcrust pastry bases in delicate shapes, ideal for the most exquisite creations. Moisture resistant coating.

Bases muy finas de pasta brisa con mantequilla de Bretaña en delicadas formas, ideales para las más exquisitas creaciones. Cobertura anti-humedad.

Bases très fines de pâte brisée au beurre de Bretagne avec des formes délicates, idéales pour les plus exquises créations. Couverture anti-humidité.

Olé Desserts

Bases Premium

Mini Round

Mini Redondo
Mini Rond

Ø 40 mm
H 16 mm

Mini Square

Mini Cuadrado
Mini Carré

33 x 33 mm
H 16 mm

Mini Rectangle

Mini Lingote
Mini Lingot

47 x 23 mm
H 16 mm

Mini Tart Shell

Mini Tartaleta
Mini Tartelette

Ø 36 mm
H 16 mm

Round

Redondo
Rond

Ø 80 mm
H 16 mm

Square

Cuadrado
Carré

70 x 70 mm
H 16 mm

Rectangle

Lingote
Lingot

90 x 37 mm
H 16 mm

Tart Shell

Tartaleta
Tartelette

Ø 42 mm
H 16 mm

Crown

Corona
Couronne

Ø 42 mm
H 16 mm

Chocolate Mini Round

Mini Redondo Chocolate
Mini Rond au Chocolat

Ø 40 mm
H 16 mm

Chocolate Medium Round

Redondo Chocolate Mediano
Rond Moyen au Chocolat

Ø 80 mm
H 16 mm

OléDesserts
by Confiletas®
100% Brittany Butter
100% Mantequilla de Bretaña
100% Pur Beurre de Bretagne
Moisture resistant coating
Con Cobertura antihumedad
Avec couverture anti-humidité

Confi
letas

05

For your usual creations, the highest quality sponge cake bases, savarins, butter profiterols and eclairs, and as an addition to this range: assorted macaroons.

Para tus creaciones de siempre, bases de bizcocho de la más alta calidad, bizcocho savarin, palos y profiteroles de mantequilla, y nuestra incorporación como novedad en esta gama: macarons surtidos.

Pour vos créations traditionnelles, bases de gâteau de la plus haute qualité, savarins, cigarettes et profiteroles au beurre, et notre nouveauté dans cette gamme: macarons assortis.

Sponge Cake

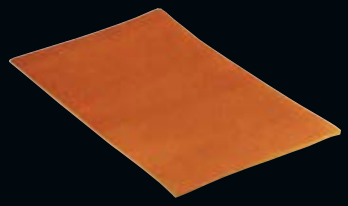
Savarins, Pâte à Choux and Macarons

Bizcocho / Génoises

Sponge Cake

Plancha de Bizcocho

Genoise Feuille



565 x 365 mm

H 6 / 9 / 12 mm

Chocolate Sponge Cake

Bizcocho de Chocolate

Génoise Chocolat

565 x 365 mm

H 6 / 9 / 12 mm

Sponge Cake Disc

Disco de Bizcocho

Génoise Disque

Ø 220 / 240 mm

H 6 / 12 / 15 mm

Chocolate Sponge Cake Disc

Disco de Bizcocho de Chocolate

Génoise Chocolat Disque

Ø 220 / 240 mm

H 6 / 12 / 15 mm

Mini Savarin

Ø 35 mm

Savarin

Ø 65 mm

Mini Profiterols All Butter

Mini Lionesa Mantequilla

Mini Chou Pur Beurre

Ø 45 mm

Profiterols All Butter

Lionesa Mantequilla

Chou Pur Beurre

Ø 75 mm

Mini Eclair All Butter

Mini Palo Mantequilla

Mini Éclair Pur Beurre

L 60 mm

Medium Eclair All Butter

Palo Mediano Mantequilla

Éclair Moyen Pur Beurre

L 130 mm

Large Eclair All Butter

Palo Grande Mantequilla

Grand Éclair Pur Beurre

L 160 mm

Strawberry Macaron

Macarón de Fresa

Macaron à la framboise

Ø 35 mm

Lemon Macaron

Macarón de Limón

Macaron au Citron

Ø 35 mm

Natural Macaron

Macarón Natural

Macaron Naturel

Ø 35 mm

Chocolate Macaron

Macarón de Chocolate

Macaron au chocolat

Ø 35 mm

“Selection of raw materials”

“Selección de materias primas”

“Sélection des matières premières”

06

Delicious extra thin and light bases, made with pure chocolate containing 52% minimum cocoa and a variety of creative shapes for your desserts.

Deliciosas bases muy finas y ligeras, elaboradas con chocolate puro con un contenido mínimo de 52% de cacao y con variedad de originales formas para tus postres.

Délicieuses bases très fines et légères préparées avec du chocolat pur contenant un minimum de 52% de cacao et une variété de formes originales pour vos desserts.

Chocolate Cups

Cápsulas de Chocolate /

Coupelles Chocolat

Mini Tiffany

Ø 31 mm

H 15 mm

Mini Coupelle

Ø 35 mm

H 15 mm

Little Square

33 x 33 mm

H 15 mm

Tiffany

Ø 38 mm

H 22 mm

Steffen

Ø 37 mm

H 25 mm

Square

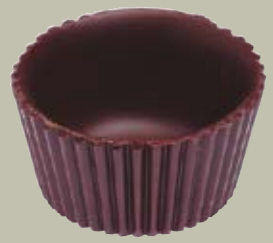
38 x 38 mm

H 22 mm

Petit Four Dark chocolate

Petit Four Negro

Petit Four Noir



Ø 35 mm

H 15 mm

Petit Four White chocolate

Petit Four Blanco

Petit Four Blanc

Ø 35 mm

H 15 mm

Mini Round

Mini Redondo

Mini Rond

Ø 40 mm

H 16 mm

Mini Square

Mini Cuadrado

Mini Carré

33 x 33 mm

H 16 mm

Mini Rectangle

Mini Lingote

Mini Lingot

47 x 23 mm

H 16 mm

Confi
letas

“Innovación”
“Innovation“
“Innovation”

07

Crispy handmade chocolate and crunchy wafer bases... perfect for all your desserts, ice cream creations...

Crujientes bases de barquillo artesanal con chocolate, crocanti… ideales para todas tus creaciones de postres, helados…

Bases croustillantes de gaufrette artisanale au chocolat, crocanti... idéales pour toutes vos créations de desserts, glaces...

Wafers

Barquillos / Tulipes

Mini Chocolate Cone

Mini Cono Chocolate
Mini Cône Chocolat

L 75 mm

Mini Crocanti Cone

Mini Crocanti Cone
Mini Cône Crocanti

L 75 mm

Large Chocolate Cone

Cono Chocolate
Cône Chocolat

L 130 mm

Large Crocanti Cone

Cono Crocanti
Cône Crocanti

L 130 mm

Mini Chocolate Roll

Mini Caña Chocolate
Mini Roulé Chocolat

L 50 mm

Mini Crocanti Roll

Mini Caña Crocanti
Mini Roulé Crocanti

L 50 mm

Chocolate Roll

Caña Chocolate
Roulé Chocolat

L 110 mm

Crocanti Roll

Caña Crocanti
Roulé Crocanti

L 110 mm

Fans

Abanicos

Éventails

70 x 55 mm

Wafer Tubes

Neutral, Chocolate, Orange, Strawberry, Assorted

Tubulares

neutro, chocolate, naranaja, fresa, surtido

Cigarettes

Neutre, Chocolat, Orange, Fraise, Assortiment

Mini Tulip

Mini Tulipa

Mini Tulipe

H 60 mm

Chocolate coated mini tulip

Mini Tulipa Chocolate

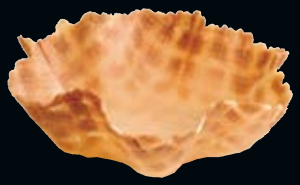
Mini tulipe tout chocolat

H 60 mm

Medium Tulip

Tulipa Mediana

Tulipe Moyenne



H 90 mm

Internal Choco Coated Medium Tulip

Tulipa mediana choco interior

Tulipe moyenne chocolat interieur

H 90 mm

Chocolate Coated Medium Tulip

Tulipa Mediana Chocolate

Tulipe moyenne tout chocolat

H 90 mm

Large Tulip

Tulipa Grande

Grande Tulipe

H 110 mm

Confi
letas

Internal Choco Coated Large Tulip

Tulipa grande choco interior

Grande Tulipe chocolat interieur

H 110 mm

Choco Coated Large Tulip

Tulipa Grande Chocolate

Grande Tulipe Tout chocolat

H 110 mm

7.8

Confi
letas

Confi letas

NOVELTY
NOVEDAD / NOUVEAUTÉ

OLÉ TAPAS

Bases Crujientes

Ø 25 mm / H 60 mm

Mini Cone

Mini Cono / Mini Cône

Brittany butter extra thin and crispy puff pastry

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne extra fin et croustillant

Crispy for longer

with any type of filling

Se mantiene crujiente por más tiempo
con cualquier tipo de relleno

Se maintient croustillant plus longtemps
quel que soit le type de garniture

Suitable for freezer, oven and microwave

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

Confi letas

NOVELTY
NOVEDAD / NOUVEAUTÉ

OLÉ TAPAS

Bases Crujientes

Bamboo

Bambú / Bambou

Ø 25 mm / H 34 mm

Brittany butter extra thin and crispy puff pastry

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne extra fin et croustillant

Sphere

Esfera / Sphère

Ø 30 mm

Crispy for longer

with any type of filling

Se mantiene crujiente por más tiempo
con cualquier tipo de relleno

Se maintient croustillant plus longtemps
quel que soit le type de garniture

Suitable for freezer, oven and microwave

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Salmon, Roquefort Cheese and Walnuts Tart shells

Tartaleta de Salmón, Queso Roquefort y Nueces

Tartelettes au Saumon, Roquefort et Noix

01/ SALMON, ROQUEFORT CHEESE AND WALNUTS TART SHELL

Tartaleta de Salmón, Queso Roquefort y Nueces
Tartelettes au Saumon, Roquefort et Noix

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Tart shells / Tartaletas / Tartelettes

150 g de smoked salmon / Salmon ahumado / Saumon fumé

120 g Roquefort cheese / Queso Roquefort / Roquefort

100 ml cream (35% mg) / Nata líquida / Crème fraîche liquide

30 g shelled walnuts / Nueces peladas / Cerneaux de noix

1 ml walnut oil / Aceite de nuez / Huile de noix

Chive / Cebollino / Ciboulette

Mullet roe / Huevas de mújol / Oeufs de mulet

Cut the smoked salmon with a circular cookie cutter of the same diameter as the tartlets. For the filling mix the crumbled cheese, endives cut in brunoise cut, the oil, the nuts chopped and the chive finely cut in a bowl.

Fill each tartlet with the farce and finish with the salmon. Decorate with a slice of cheese, a few pieces of walnut, chive and mullet roe.

Cortar el salmón ahumado en forma circular con un corta masa del mismo diámetro que las tartaletas. Para el relleno mezclaremos en un bol el queso desmigado, las endivias cortadas en brunoise, el aceite, las nueces picadas y el cebollino cortado finamente.

Rellenar cada tartaleta con la farsa y terminar con el salmón. Decorar con un trocito de queso, unos trozos de nuez, cebollino y huevas de mújol.

Couper le saumon fumé en forme circulaire avec le même diamètre que les tartelettes. Pour la garniture mélanger dans un bol le fromage émietté, les endives coupées en brunoise, l'huile, les cerneaux de noix concassés et la ciboulette finement coupée.

Farcir chaque tartelette avec la farce et terminer avec le saumon. Décorer avec un morceau de fromage, des bouts de noix, de la ciboulette et des oeufs de mulet.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Ratatouille and Quail Egg Mini Vol au Vent

Mini Vol Au Vent de Ratatouille y Huevo de Codorniz

Mini Vol au Vent de Ratatouille et Oeufs de Caille

02/ RATATOUILLE AND QUAIL EGG MINI VOL AU VENT

Mini Vol au Vent de Ratatouille y Huevo de Codorniz
Mini Vol au Vent de Ratatouille et Oeufs de Caille

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 mini Vol au Vents
100 g courgette / calabacin / courgettes
100 g aubergine / berenjena / aubergines
800 g onion / cebolla / oignons
60 g red pepper / pimiento rojo / poivrons rouges
30 g green pepper / pimiento verde / poivrons verts
1 dry clove of garlic / diente de ajo / gousse d'ail sec
Fine salt / sal fina / sel fin
4 leaves of marjoram / hojas de mejorana / feuilles de marjolaine
12 quail eggs / huevos de codorniz / oeufs de caille
Chive / cebollino / Ciboulette
80 g of tomato concassé / concassé de tomate
/ concassé de tomate
Maldon salt / sal maldon / sel de Maldon

Wash the vegetables and cut them in brunoise cut, separately. Firstly, saute the onions and the two types of pepper into a sauce pan. After 5 minutes, add the garlic chopped, the aubergines and lastly the courgettes. Saute the mix adding the tomato concassé. Remove from heat and add the whole marjoram leaves. Fill the mini vol au vents. Heat a pan with a little extra-virgin olive oil and fry the eggs one by one. Finish by distributing the fried eggs on top of each mini vol au vent, and add cut chive and salt.

Lavar las verduras y cortarlas en brunoise, por separado. En un rondo saltear primero las cebollas y las dos clases de pimiento. Pasados 5 minutos, incorporar el diente de ajo picado, las berenjenas y por último los calabacines. Rehogar el conjunto añadiendo el concassé de tomate. Retirar del fuego y añadir las hojas de mejorana entera. Rellenar los mini vol au vents. Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y freír los huevos uno a uno.
Terminar repartiendo cada huevo frito encima de cada mini vol au vent, añadir cebollino cortado y sal.

Laver les légumes et les couper en brunoise, séparément. Dans une poêle, faire sauter d'abord les oignons puis les deux types de poivrons. Passées 5 minutes, incoporer la gousse d'ail, les aubergines et en dernier les courgettes. Faire revenir le tout en ajoutant le concassé de tomates. Retirer du feu et ajouter les feuilles de marjolaine entières. Farcir les mini vol-au-vents. Chauffer une poêle avec un peu d'huile vierge extra et faire frire les oeufs un par un. Terminer en posant un oeuf sur chaque vol-au-vent, ajouter de la ciboulette coupée et du sel.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Avocado and Salmon Roe Rolls

Rollitos de Aguacate y Hueva de Salmón

Rouleau d'avocat et Oeufs de Saumon

03/ AVOCADO AND SALMON ROE ROLLS

Rollitos de Aguacate y Hueva de Salmón
Rouleau d'avocat et Oeufs de Saumon

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Olé Tapas Taco

2 avocados / aguacates / avocats

200 g cream cheese / queso de untar / fromage à tartiner

150 g feta cheese / queso feta / fromage feta

1 ml extra virgin olive oil / aceite de oliva virgen extra / huile d'olive vierge extra

10 g salmon roe / hueva de salmón / d'oeufs de saumon

1 g saffron threads / azafrán en hebra / safran en filaments

2 g salt flakes / sal en escama / sel en écaille

Grated lemon / ralladura de limón / râpure de citron

Cut the avocado into thin slices, spreading them on top of a cling film, joining them in the shape of a rectangle. At the bottom, using a pastry bag, add the mixture of cream cheese and feta cheese. Roll it with the aid of a film, making a perfect cylinder.

Let it rest in the freezer for 30 minutes, remove it and cut it into 4 cm portions. Decorate with salmon roe, a few drops of extra-virgin olive oil and salt flakes.

Cortar los aguacates en láminas muy finas, extendiéndolas encima de un film transparente, juntándolas lo suficiente para hacer un rectángulo. En la parte inferior, con una manga pastelera, añadir la mezcla de queso de untar y queso feta. Cerrar con la ayuda del film, realizando un cilindro perfecto.

Reposar en el congelador 30 minutos, sacar y cortar porciones de 4 cm. Decorar con unas huevas de salmón, unas gotas de aceite de oliva virgen extra y sal en escama.

Couper les avocats en fines lamelles, les étaler sur un film étirable alimentaire, suffisamment jointes pour former un rectangle. Sur la partie inférieure, à l'aide d'une poche à douille, ajouter le mélange de fromage à tartiner et de feta. Fermer à l'aide du film, en réalisant un cylindre parfait.

Faire reposer au congélateur pendant 30 minutes, sortir et couper des portions de 4 cm. Décorer avec des oeufs de saumon, quelques gouttes d'huile d'olive vierge extra et du sel en écaille..

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Citrus Tart Shell

Tartaleta de Citricos

Tartelette d'agrumes

04/ CITRUS TART SHELL

Tartaleta de Cítricos
Tartelette d'agrumes

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 medium square butter OléDesserts

/ Bases Premium cuadrado mantequilla

/ OléDesserts carré moyen beurre

120 g lemon juice / zumo de limón / jus de citron

100 g sugar / azúcar / sucre

3 egg yolks / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

50 g butter / mantequilla / beurre

24 pieces of orange peel / trozos de piel de naranja

/ morceaux de peau d'orange

4 oranges / naranjas / oranges

2 grapefruit / pomelos / pamplemousses

12 jasmine flowers / flores de jazmín / fleurs de jasmin

Mix the lemon juice with the sugar and the lemon peel in a saucepan and bring it to the boil, stirring continuously. Remove the pan from the heat and add the yolks to the syrup. Cook it in a Bain-Marie and stir well until consistency. Allow to cool up to about 50ºC and finally add the butter.

Fill the tart shells with the cream and cover with the citrus cut into uniform slices, the candied orange peel, a few leaves of lemon verbena and jasmine flowers.

Mezclar el zumo de limón con el azúcar y la ralladura de limón en un cazo y calentar hasta llevar a ebullición, moviendo la mezcla continuamente. Quitar el cazo del fuego y añadir las yemas al almíbar. Poner a cocer al baño María y mover bien hasta que tenga consistencia. Dejar que se enfrié hasta unos 50ºC y por último agregar la mantequilla.

Rellenar las tartaletas con la crema y recubrir con los cítricos cortados en gajos homogéneos, la piel de naranja confitada, unas hojas de hierba luisa y flores de jazmín.

Mélanger le jus de citron avec le sucre et la râpure de citron dans une casserole et porter à ébullition, en remuant le mélange continuellement. Retirer la casserole du feu et ajouter les jaunes d'oeuf au sirop. Faire cuire au bain marie et bien remuer jusqu'à obtenir une consistance. Laisser refroidir jusqu'à 50º C et en dernier ajouter le beurre.

Farcir les tartelettes avec la crème et couvrir avec les agrumes coupés en quartiers homogènes, la peau d'orange confite, des feuilles de verveine citronnée et des fleurs de jasmin.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Fraisier

05/ Fraisier

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 40 min. |

Natural sponge cake sheet / Bizcocho / gâteau nature

1/2 l whole cream milk / leche entera / lait entier

1 vanilla pod / vaina de vainilla / gousse de vainille

50 g wheat flour / harina de trigo / farine de blé

6 egg yolks / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

90 g sugar / azucar / sucre

120 g butter / mantequilla / beurre

20 g powdered sugar / azúcar glacé / sucre glace

15 strawberries approx. / fresas aprox. / fraises approx.

Boil the whole cream milk with a vanilla pod and add the yolks previously beaten with the sugar to prepare the custard. Boil and lower the temperature, allowing the mixture to simmer for another 10 minutes. Emulsify the cream with the butter. Let it cool.

For the base and the top, cut of the sponge cake sheet into two pieces to fit the mold. Put one piece of sponge cake on the base. Cut the strawberries in halves and place them around the mold. Fill with the custard and cover it with the other piece of sponge cake. Decorate with powdered sugar and a strawberry.

Para la crema pastelera, hervir la leche entera con una vaina de vainilla y mezclarla a las yemas batidas previamente con el azúcar. Cocer a fuego fuerte hasta ebullición y bajar la temperatura dejándola 10 minutos más en el fuego. Emulsionamos la crema con la mantequilla. Enfriar.

Para la base y la tapa cortamos 2 unidades de bizcocho del tamaño del molde. Ponemos el primer bizcocho en la parte inferior seguido de las mitades de fresas alrededor del molde. Rellenamos con la crema y cerramos con la otra tapa de bizcocho. Terminaremos con azúcar glace y una fresa

Elaborer une crème patissière en faisant bouillir le lait entier avec une gousse de vanille et en ajoutant les jaunes d'oeuf battus préalablement avec le sucre. Cuire à feu fort jusqu'à ébullition et baisser la température, laissant cuire le mélange pendant 10 minutes supplémentaires à feu doux. Emulsionner la crème avec le beurre. Laisser refroidir.

Pour les couches inférieure et supérieure couper de la base de gâteau deux unités de la taille du moûle. Poser un gâteau à la base. Couper les fraises en deux et les poser autour du moûle. Fourrer avec la crème et couvrir avec l'autre unité de gâteau. Terminer avec du sucre glace et une fraise de décoration.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Tiffany with Peach and Poppy Seeds

Tiffany con Melocotón y Semillas de Amapola

Tiffany à la Pêche et aux Graines de Pavot

06/ TIFFANY WITH PEACH AND POPPY SEEDS

Tiffany con Melocotón y Semillas de Amapola
Tiffany à la Pêche et aux Graines de Pavot

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Tiffany capsules / Cápsulas Tiffany / Capsules Tiffany
200 g peaches in syrup
/ melocotón en almíbar / pêches au sirop
600 ml cream / nata / crème fraîche
350 g sugar / azúcar / sucre
150 g egg whites / claras de huevo / blancs d'oeuf
Juice of half lemon / medio limón / un demi citron
2 peaches / melocotones / pêches
100 g sugar / azúcar /sucre
100 ml water / agua / eau
1/2 vanilla pod / vaina de vainilla / gousse de vainille
5 g poppy seeds / semilla de amapola / graines de pavot
12 basil leaves / hojas de albahaca / feuilles de basilic

Crush the peaches in syrup and strain them, set the pulp and the syrup aside separately. Whip the cream to medium and set aside in the fridge. Beat the egg whites with the sugar to make meringue. Mix the peach pulp with the cream, followed by the meringue. Half-fill each capsule with the cream.

Peel the peaches and cut them into dice. Boil them in the syrup along with the vanilla pod. Once cooked, let them cool. Put the peach dice on the cream in the chocolate capsule, sprinkle some poppy seeds and decor with a basil leaf.

Triturar el melocotón en almíbar y colarlo, reservar pulpa y almíbar por separado. Montar la nata a medio y reservar en cámara. Con las claras y el azúcar montar un merengue. Mezclar la pulpa de melocotón con la nata, seguido del merengue. Rellenar con la crema cada cápsula hasta la mitad. Pelar los melocotones y partirlos en dados. Cocer en el almíbar junto con la vaina de vainilla. Una vez cocidos, dejar enfriar.

Colocar los dados de melocotón sobre la crema en la cápsula de chocolate, espolvorear unas semillas de amapola y colocar una hoja de albahaca para decorar.

Concasser les pêches au sirop et filtrer, puis réserver la pulpe et le sirop séparément. Fouetter la crème à moitié et réserver au froid. Avec les blancs d'oeuf et le sucre faire le méringue. Mélanger la pulpe de pêche avec la crème fraîche, suivi du méringue. Fourrer chaque capsule avec de la crème jusqu'à la moitié. Peler les pêches et les couper en dés.

Cuire dans le sirop avec la gousse de vanille. Une fois cuits, laisser refroidir. Poser les dés de pêche sur la crème dans la capsule de chocolat, saupoudrer de quelques graines de pavot et poser une feuille de basilic pour décorer.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Taihití Bourbon Vanilla Ice Cream and Toffee

Helado de Vainilla Bourbon de Taihití y Toffee

Glace à la Vanille Bourbon de Tahití et Toffee

07/ TAIHITÍ BOURBON VANILLA ICE CREAM AND TOFFEE

Helado de Vainilla Bourbon de Taihití y Toffee
Glace à la Vanille Bourbon de Tahití et toffee

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 120 min. |

12 Wafers / barquillos / gaufres
600 ml whole cream milk / leche entera / lait entier
125 g cream (35% mg) / nata / crème fraîche
50 g skimmed milk powder
/ leche desnatada en polvo / lait écrémé en poudre
170 g pasteurized egg yolks
/ yemas pasteurizadas / jaunes d'oeuf pasteurisés
110 g sugar / azúcar / sucre
2 Tahiti bourbon vanilla pods
/ vainilla bourbon de Tahití / gousses de vanille bourbon de Tahití
10 ml white rum / ron blanco / rhum blanc

Toffee: 100 g sugar (azucar / sucre) **/ 100 ml water** (agua / eau) **/ 50 g cream (35% mg)** (nata / crème fraîche)

To make the toffee: make caramel with water and sugar, when the caramel is ready, deglaze with the cream and keep it boiling until you get a homogeneous mixture. Set aside. Infuse the vanilla with the milk and the cream. Meanwhile, beat the egg yolks with sugar until they ribbon and add to the milk and cream once infused. Simmer the mixture stirring continuously until 66 °C. Strain through a sieve and let it cool. Freeze in the ice cream maker. Before the process is complete add the toffee without mixing it thoroughly to create a marble effect.

Para el toffee hacer un caramelo con el agua y el azúcar, y desglasear con la nata. Cocer y homogeneizar. Reservar.
Infusionar la vainilla con la leche y la nata. Mientras, blanquear las yemas con el azúcar y añadir a la leche y nata una vez infusionadas. Cocer a fuego lento la mezcla sin parar de remover hasta alcanzar los 66 ºC. Pasar por un chino y enfriar. Mantecar en la máquina. Antes de que se termine el proceso añadir el toffee sin que se mezcle del todo para que quede marmolado.

Pour le toffee faire un caramel avec l'eau et le sucre, et une fois le caramel au point, déglacer avec la crème fraîche, et continuer à cuire jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver. Infuser la vanille avec le lait et la crème fraîche. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter le lait et la crème fraîche une fois infusés. Cuire à petit feu le mélange sans arrêter de remuer jusqu'à atteindre 66ºC. Passer au presse-purée et laisser refroidir. Beurrer dans la machine. Avant que le processus ne se termine, ajouter le toffee en évitant qu'il ne se mixe totalement pour qu'il reste marbré.