

Colección 2024



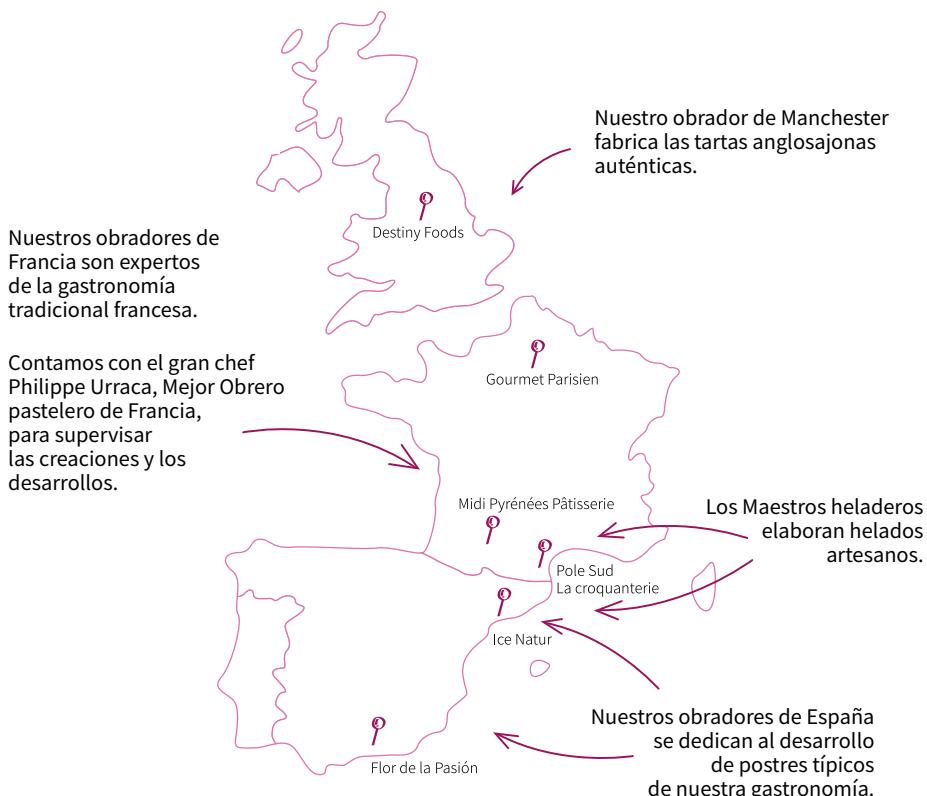
la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

40 años de "savoir-faire"

En 1983, nace La Compagnie des Desserts en el sur de Francia, fabricante de helados y postres artesanos creado por una pareja amante del helado en búsqueda de sabores justos, únicos y exquisitos.

A lo largo de los años, La Compagnie des Desserts integró a más obradores que comparten los mismos estándares de excelencia, convirtiéndose en una federación de productores artesanos apasionados.

Fiel a su propósito de ofrecer productos que combinan sabor y creatividad, La Compagnie des Desserts se dedica cada día a ofrecer momentos excepcionales a sus clientes.



Nuestras certificaciones:



Destiny Foods



Pole sud
La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Pole sud
La Croquanterie
Gourmet Parisien

Hacer del postre todo un placer

HELADERO ARTESANO



40 años de
“savoir-faire”

3000 recetas de
helados y sorbetes

Desde 1983, elaboramos nuestras recetas tradicionales de helados y sorbetes transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

Nuestros obradores artesanos se dedican a unir tradición y tendencias para anticipar las necesidades de sus clientes.

UN “SAVOIR-FAIRE” EN PASTELERÍA



6 obradores
de producción

325 referencias
de pastelería

Cada obrador con su especialización propia elabora pasteles “como hechos en casa”. Preparando las masas, cremas, mousses y dando forma a los postres a mano.

Usamos nuestro “savoir-faire” para ofrecer creaciones únicas y sabrosas.



FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

Fieles a nuestras raíces en los Pirineos, damos gran importancia al origen de nuestras materias primas. Por eso, trabajamos junto a la granja Marg'Aude situada a los pies de las montañas para los helados de leche fresca.

Y con una cooperativa que selecciona la mejor fruta para nuestra gama pura fruta.



Contenido

NOVEDADES	7
HELADOS	15
HELADERÍAS	33
POSTRES HELADOS	41
PASTELERÍA	47
POSTRES	73
PARA COMPARTIR	73
MINIS DULCES Y SALADOS	89
PANADERÍA	109
PAN Y DESAYUNO	119
LISTO PARA DECORAR	133



Consejos y personalización

Resalte su oferta con una CARTA de postres PERSONALIZADA

Confíenos la creación de su carta de postres y ¡despierte el antojo de concluir la comida con un toque dulce!



Consulte nuestra SERIE de E-BOOKS

Una recopilación de los mejores consejos, fruto de más de 40 años de intercambio con nuestros clientes.



Inspírese con nuestro portafolio de IDEAS DE EMPLATADOS

Descubra ideas de emplatados realizados por nuestros chefs y clientes. La herramienta ideal para crear emplatados originales y llamativos.



Novedades



Helados

HELADOS 2,5L



AJO NEGRO

76061 - p.22



DÁTILES FLOR DE AZAHAR

76062 - p.23



LIMA KAFFIR

92017 - p.26



LOTUS

IC25339 - p.28



MOCACCINO

76063 - p.25



YOGUR LIMA ALBAHACA

IC25338 - p.23



CAQUI

IC25336 - p.29



ENSAIMADA

IC25334 - p.19



LIMÓN NEGRO PIMENTA DE TIMUT

92015 - p.26



MANZANA ASADA

IC25335 - p.29



AVELLANA VEGANO



180014 - p.27



CHOCOLATE VEGANO



180013 - p.21

HELADOS 6L



BÁRBARA

93575 - p.34



COCO MANGO-MARACUYÁ

93574 - p.34



FRAMBUESA VAINILLA

93573 - p.35



LOTUS

IC60303 - p.35



MULTIVITAMINAS

IC60305 - p.37



PALOMITAS

IC60304 - p.35



SUNDAY CARAMELO

93572 - p.34

PALETINAS



FRESA

180010 - p.39



CHOCOLATE

180009 - p.39



SANDIA

180012 - p.39



MANGO

180011 - p.39

POSTRES HELADOS



SANDWICH VAINILLA GALLETA MARÍA

76066 - p.44



ESKI FRAMBUESA MERENGUE

90952 - p.44

Pastelería



TEXTURAS DE CHOCOLATE
95453 - p.52



VASO DE CAFÉ
160449 - p.63



MOUSSE DE TIRAMISÚ
IC18996 - p.66



**TARTA DE QUESO CREMOSA
DE CHOCOLATE**
IC18971 - p.61



**TARTA DE QUESO
MANCHEGO CREMOSA**
IC18970 - p.61



**CHEESECAKE
DE TURRÓN**
95882 - p.60



DOMO AVELLANA
4856 - p.68



MEDIA LUNA DE TURRÓN
160441 - p.59



CAPRICHOS DE BAILEYS
IC18963 - p.69



SECRETO DE CAFÉ
4818 - p.48



SACHER
161003 - p.53



BROWNIE SIN GLUTEN
180008 - p.55



TARTAleta CHOCOLATE NARANJA
95652 - p.55



TARTAleta CHOCOLATE COCO
95653 - p.55

Pastelería



TATIN DE PIÑA

IC18972 - p.56



TATIN DE MANGO

95557 - p.56



MARGARITA

160445 - p.68



DELICIA ALBAHACA LIMA

160447 - p.67



CÚPULA PIÑA COLADA

160446 - p.68



LINGOTE CHOCO
BLANCO CÍTRICOS

160442 - p.71



CÚPULA COCO
FRUTOS ROJOS

IC18969 - p.67



BOMBA DE FRUTOS
ROJOS

IC18992 - p.70



MILHOJAS DE FRAMBUESA

100368 - p.70



ROCHER DE PISTACHO

150053 - p.69



MASSINI

IC18987 - p.71



FINGER TROPICAL

161002 - p.64



TENTACIÓN DE PISTACHO

160448 - p.67



SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

161001 - p.69

Gama Tradición



CHEESECAKE
TRADICIÓN
4840 - p.61



COULANT DE
CHOCOLATE TRADICIÓN
4841 - p.51



TIRAMISÚ SAVOIARDI
TRADICIÓN
IC14141 - p.82



BAGUETTE TRADICIÓN
160495 - p.121

Minis dulces y salados



MINI FINGER LIMÓN
MERENGUE FLAMBEADO
4853 - p.97



MINI BROWNIE
4854 - p.97



PUNTO CHOCO GOLD
Y FRUTOS SECOS
100366 - p.105



TRUFAS DE LOTUS
160444 - p.106



MINI GOFRE DULCE
160485 - p.98



MINI TORRIJAS DE COCO
100367 - p.101



MINI BAGEL SALMÓN
160482 - p.91



TRIO DE PETITS CHOUX
95485 - p.94



PETITS CHOUX GRAN RESERVA
95486 - p.94

Panaderías y tartas para compartir



BARQUITA CHOCOLATE CARAMELO

4807 - p.110



BARQUITA LIMÓN

4805 - p.110



BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

4806 - p.110



PASTEL DE LA ABUELA

4796 - p.110



ÉCLAIR SPÉCULOOS

160497 - p.111



MUFFIN DE COCO

IC18584 - p.113



TARTA LOTUS

IC18121 - p.118



TARTA LOTUS

IC18123 - p.118



TARTA DE FRAMBUESA

163553 - p.79



TARTA TERCIOPELO

IC18117 - p.118



TARTA DE ZANAHORIA

IC18118 - p.118



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

IC18120 - p.118



TARTA DE QUESO CREMOSA

IC13515 - p.81



TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

IC18122 - p.81



TARTA DE GALLETAS

IC18122 - p.81

Pan y bollería



PAN MUESLI

160484 - p.121



GOFRE REDONDO

160506 - p.130



MINI BRIOCHE

96676 - p.132



PAN BAO NEGRO

180006 - p.126



PAN BAO BLANCO

180007 - p.126



CROISSANT "ECLAT DU TERROIR" CURVO

35203 - p.127



CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

ES36672 - p.129



MINI CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

ES42105 - p.129



MINI CROISSANT FRAMBUESA

ES40512 - p.129

Listo para decorar



MANGA DE ARROZ GLUTINOSO

4817 - p.135



CRUMBLE DE TOMATE

100364 - p.136



CRUMBLE DE COOKIES

100365 - p.137

Fabricante de helados



COLABORACIÓN CON UN **PRODUCTOR LOCAL** DE LECHE FRESCA

La pequeña granja Marg'Aude al lado de los Pirineos nos suministra una leche fresca y local que usamos para la elaboración de más de 20 helados. Nos entregan cada dos días la leche cruda que pasteurizamos en nuestros obradores para asegurar una calidad y un sabor excepcional en los helados.

LO MEJOR DE LA FRUTA

La gama Pura Fruta beneficia de una selección rigurosa de fruta de alta calidad en cooperativas de Francia. Gracias a la mejor tecnología se mantiene su frescura y sabor original, preservando su autenticidad en nuestros sorbetes y helados.

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.

Helados



Creaciones DE PHILIPPE URRACA

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.



- Leche fresca entera de la granja Marg'Aude a los pies de los Pirineos
- Sin aromas, sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

referencia

CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

92867

Una receta única con infusión en frío de granos de café etíopes en leche entera que da luz a un sorprendente helado blanco con dulces sabores a café.

VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

92866

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

Sabores de excepción



referencia

CAVIAR

Helado salado

BAJO PEDIDO

CEPS

Helado salado de setas con un toque de sal.

92799

FOIE GRAS

Helado salado. 30% de foie gras Labeyrie con un toque de sal y pimienta.

84163

PARMESANO

Helado salado. 20% de parmesano Parmigiano Reggiano italiano D.O.P.

92694

QUESO DE CABRA

Helado salado. 21% de queso de cabra francés Cabecou.

92773

TRUFA

Helado salado.

BAJO PEDIDO

YUZU

Sorbete. 15% de zumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.

92796



HELADOS DE Leche fresca

- La leche fresca entera proviene de la granja Marg'Aude, situada a los pies de los Pirineos
- Sin aromas
- Sin colorantes

Sujeto a disponibilidad de materias primas

referencia

AVELLANA A LA ANTIGUA

Praliné de avellanas.

92729

CAFÉ ESPRESSO DE GUATEMALA

Infusión de 2h en frío de granos de café 100% café Arábica de Guatemala.

92430

CARAMELO A LA SAL

Caramelo cocido en un caldero.

93607

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.

92530

DULCE DE LECHE

Dulce de leche con flor de sal de Camarga.

92702

LECHE ALMENDRA

14% de puré de almendras blancas 100% origen España.

94181

LECHE DE COCO **NUEVO**

50% de leche de coco.

92832

LECHE FRESCA NATURAL

Con leche fresca entera de la granja Marg'Aude.

92816

MIEL Y PIÑONES

16% de miel de flores de Les Garrigues españoles con piñones.

92191

PISTACHO DE SICILIA

10% de pasta de pistacho puro de Sicilia con un toque de flor de sal de Camarga.

92529

VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Vainas maceradas durante 20h e infusionadas 3h en nuestros obradores.

92815



SORBETES DE

Pura fruta

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

Sujeto a disponibilidad de materias primas



referencia

FRAMBUESA

54% de frambuesas Williamette y Mecker.

92722

FRESA

80% de fresa Senga.

92706

FRESA SENGA

60% de fruta.

92721

FRESAS DEL BOSQUE

49,5% de fruta.

85219

LIMÓN EXPRIMIDO

14,5% de zumo puro de limón fresco, piel de limón.

93600

MANGO “ALFONSO”

Mango “Alfonso” de India. 55% de fruta.

92698

MANGO

85,8% de mango Alfonso de India.

92707

NARANJA EXPRIMIDA

60% de zumo exprimido fresco con pulpa.

93613

NARANJA SANGUINA

Naranja sanguina de Sicilia. 57% de zumo.

93620

PERA WILLIAMS

58,5% de fruta.

92519

PIÑA

65% de piña golden sweet de Costa Rica.

93602

PLÁTANO DE CANARIAS

40% de fruta.

IC25261



Sabores de Proximidad

Los clásicos de la gastronomía española para disfrutar en su versión helada.

referencia

ENSAIMADA NUEVO

Helado de ensaimada con cabello de angel.

IC25334

GALLETA MARÍA

Helado. 10% de galleta María dorada.

74307

GAZPACHO

Sorbeté salado.

IC25127

HORCHATA

Sorbeté con horchata fresca.

IC25165

MANTECADO

Helado con canela, vainilla y limón.

IC25327

MARC DE CAVA

Sorbeté con alcohol.

IC25138

PEDRO XIMÉNEZ

Helado con alcohol.

IC25235

QUESO FRESCO CON MEMBRILLO

Helado de queso fresco con trocitos de membrillo.

IC25333

QUESO IDIAZÁBAL NUEVA RECETA

Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.

IC25224

TORRIJA

Helado de torrijas con canela elaboradas en nuestro obrador.

IC25280

TURRÓN CON TROCITOS

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.

74605

TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona suprema.

92892

Selección de vainillas

Cuidamos nuestras vainillas seleccionando rigurosamente las vainas por sus sabores y sus aromas.

Más adelante, nuestro proceso de infusión nos permite preservar lo mejor de las vainas conservando el sabor más auténtico.



referencia

VAINILLA BAJO AZÚCAR

Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).

93108



VAINILLA VEGANO

Helado vegano con vainas de Madagascar, azúcar de caña, leche y aceite de coco.

74213



VAINILLA A LAS DOS VAINILLAS

Una receta original con la alianza de la vainilla Tahitensis de Tahiti y la vainilla Bourbon de Madagascar infusionadas en leche fresca.

92866

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado a base de huevo y crema.

92011



VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Vainas maceradas a frío durante 20h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.

92815

VAINILLA CROCANTI

Helado de vainilla, trocitos de caramelo crujiente.

94231

VAINILLA INFUSIÓN DE VAINAS BOURBON

Vainas maceradas a frío durante 24h y luego infusionadas 3h en nuestros obradores.

93361



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas con un toque de sal.

93105



VAINILLA PECÁN FUDGE

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.

40612



Selección de chocolates

Usamos chocolates de una calidad excepcional para ofrecer una rica paleta de matices diferentes adaptada a cada una de nuestras creaciones.

referencia

CHOCOLATE

Helado de chocolate 59%.

92041

CHOCOLATE (BOTE 5L)

Helado de chocolate 59%.

92241



CHOCOLATE VEGANO NUEVO

Helado de chocolate belga 70%, cacao en polvo, puré de coco.

180013

CHOCOLATE A LA ANTIGUA

Helado de leche fresca, chocolate negro 59% de Costa de Marfil.

93609

CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL NUEVA RECETA

Helado de chocolate 60% con punto de sal.

IC25407

CHOCOLATE BLANCO

Helado de chocolate blanco con un toque de vainilla.

92350

CHOCOLATE CON GUINDILLA

Helado de chocolate 59% con un toque de pimiento.

92785

CHOCOLATE GOLD

Helado de chocolate blanco caramelizado.

75626

CHOCOLATE NEGRO

Helado de chocolate negro 60% de cacao.

92761

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao.
Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.

92530

CHOCOLATE NEGRO NARANJA

Sorbete de chocolate 70% y chocolate 60% con zumo de naranja fresco y piel de naranja.

74963

GIANDUJA

Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellanas caramelizadas.

94241

ROCHER AVELLANA

Helado de crema de cacao y praliné de avellana con trocitos de galletas envueltas en chocolate con leche y avellanas tostadas caramelizadas envueltas en chocolate con leche.

92934

SELVA NEGRA

Helado de chocolate 59%, coulis de cereza amarena, trocitos de brownie sin aceite de palma.

75131

Helados salados



referencia

AJO NEGRO **NUEVO**

Helado de ajo ecológico de origen sur de Francia.

76061

BURRATA PESTO

Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecha en nuestro obrador.

75743

COCO CURRY

Helado salado de leche de coco de Filipinas con especias curry Madras.

94103

GUACAMOLE

IC25311

QUESO IDIAZÁBAL **NUEVA RECETA**

Helado salado. 16% de queso Idiazábal de País Vasco D.O.P.

IC25224

WASABI

Helado salado de Wasabi de origen China.

92782

Sorbetes salados

referencia

ACEITE DE OLIVA

Sorbite de aceite de oliva virgen extra. Extracción en frío.

92705

LIMÓN CILANTRO

Helado de cilantro con zumo de limón y hojas de cilantro.

75740

PEPINO

43% de pepino.

92708

PIMIENTO ASADO

32% de pimiento asado de origen España.

92697

TOMATE ALBAHACA

Sorbite de zumo de tomate con albahaca.

92523



Especies e hierbas aromáticas

referencia

ALBAHACA

Sorbete de albahaca con trocitos.

92696

CANELA

Helado.

92301

FRESA ALBAHACA

Sorbete de 49,5% de fresa con trocitos de hojas de albahaca.

92812

HABA TONKA

Helado de haba Tonka entera infusionada durante 2h. Sabor a vainilla y almendra amarga.

92753

MENTA CON HOJAS NUEVA RECETA

Sorbete de menta con hojas de menta fresca.

IC25111

MOSTAZA

Helado salado de mostaza a la antigua con granos.

92774

REGALIZ

Helado.

93011

ROMERO

Helado con infusión de romero.

92848

TOMILLO

Helado de tomillo Les Garrigues infusionado dos horas en nuestro obrador.

92849

YOGUR LIMA ALBAHACA NUEVO

Helado yogur, zumo de lima, infusión de hojas de albahaca con trocitos.

IC25338

Sabores florales

referencia

DÁTILES FLOR DE AZAHAR NUEVO

Helado de dátiles de Túnez con flor de azahar.

76062

CACTUS CÍTRICOS

Sorbete de cactus, zumo de naranja y lima.

92507

FRAMBUESA Lichi ROSA

Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichi de Taiïwan, polvo de rosa de Damasco.

75742

FRAMBUESA VIOLETA

Sorbete. 36% de frambuesa, violeta.

92902

MIEL

Helado. 17% de miel de flores Les Garrigues españoles.

92111

ROSA DE DAMASCO

Helado de polvo de rosa de Damasco.

92526

VIOLETA

Helado.

92370

Con alcohol



referencia

BAILEYS NUEVA RECETA

Helado de licor de Baileys y whisky.

IC25295

CAFÉ IRLANDÉS

Helado de whisky con café de las Indias, salsa de chocolate.

94021

GIN TONIC

Sorbete.

23% de tónica Schweppes, 4% de gin Gordon.

92842

MARC DE CAVA

Sorbete con alcohol.

IC25138

MOJITO

Sorbete de ron blanco de Martinica, lima y hojas de menta.

92709

PEDRO XIMÉNEZ

Helado con alcohol.

IC25235

PIÑA COLADA

Sorbete de ron, piña golden sweet de Costa Rica, leche de coco y lima.

93391

RON CON PASAS

Helado de ron Saint James con pasas sultanas maceradas en ron.

92101

SIDRA CASERA

Sorbete.

44% de sidra elaborada en el mismo lugar de cultivo con fruta de los huertos.

92783



Recetas italianas

referencia

AMARENA

Helado de fior di latte, salsa de cerezas italianas Amarenas confitadas con trocitos.

92861

BURRATA PESTO

Helado salado de burrata italiana con veteado de salsa pesto hecho en nuestro obrador.

75743

GIANDUJA

Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellanas caramelizadas.

94241

MANDARINA DE SICILIA

Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.

92517

MASCARPONE NUEVA RECETA

Helado. 36% de mascarpone de Italia.

IC25238

MOCACCINO NUEVO

Helado de café de las Indias con cacao y veteado de chocolate.

76063

NATELLOSO

Helado de crema de cacao y praliné de avellana, salsa de chocolate avellana.

40133

PISTACHO

Helado. 5% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

92081

RICOTTA HIGOS SECOS

Helado de ricotta italiana con trocitos de higos secos.

75744

STRACCIATELLA

Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.

92860

TIRAMISÚ CON MASCARPONE

Helado de mascarpone con marsala, salsa de café, trocitos de bizcocho de café.

94321



Recetas americanas

JARABE DE ARCE PECÁN

Helado de leche fresca con jarabe de arce puro y natural de Canadá, con trocitos de nueces pecán americanas.

94071

PLÁTANO PECÁN CARAMELO

Helado de plátano Cavendish de Ecuador, nueces pecán caramelizadas, salsa de caramelo a la sal.

93106

GALLETA OREO®

Helado de galleta Oreo® con trocitos.

92845

VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas con un toque de sal.

93105

VAINILLA PECÁN FUDGE

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.

40612

Recetas asiáticas



referencia

3 CÍTRICOS

Sorbete de kalamansi, limón verde de mexico y mandarina de Sicilia.

75347

FRAMBUESA LICHI ROSA

Sorbete. 18,9% de frambuesa, lichi de Taiwán, polvo de rosa de Damasco.

75742

JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO NUEVA RECETA

92478

Helado de jengibre con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

LECHE DE COCO NUEVO

92832

50% de leche de coco.

LICHI

92971

Sorbete. 44,5% de lichi de Taiwán.

LIMA KAFFIR NUEVO

92017

Helado con infusión de hojas de lima kaffir.

LIMA CON JENGIBRE CONFITADO

92891

Sorbete de lima con trocitos de jengibre de Tailandia cristalizado.

LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT NUEVO

92015

Sorbete de limón negro seco con infusión de pimienta de Timut.

MARACUYÁ IMPERIAL

84143

Sorbete. 58% de maracuyá.

SÉSAMO NEGRO

92795

Helado de pasta de semillas de sésamo negro tostadas de Taiwán.

TÉ VERDE MATCHA

92776

Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.

WASABI

92782

Helado salado de Wasabi de origen China.

YUZU

92796

Sorbete. 15% de zumo de yuzu de la región de Kōshi en Japón.



Helados tradición

referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado. El sabor favorito de los niños.

92607

AVELLANA NUEVA RECETA

Helado de praliné de avellana.

IC25217



AVELLANA VEGANO NUEVO

Helado de avellanas tostadas de origen de España, puré de coco.

180014

CACAHUETE

Helado de cacahuete con un punto de sal.

92879

CAFÉ

Helado de café de las Indias.

92031

CAFÉ CON GRANOS

Helado de café de las Indias con granos de café de chocolate negro.

92951

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

92051

CREMA DE LIMÓN AL ESTILO LEMON CURD

Helado de crema de limón.

92777

CRÈME BRÛLÉE

Helado de crème brûlée con salsa de caramelo a la sal.

92803

FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

92091

GALLETA SABLÉ

Helado de galletas bretonas de mantequilla pura elaboradas en nuestros obradores.

92808

Helados tradición



referencia

KIKOS

Helado de maíz tostado con trocitos.

IC25332

LOTUS NUEVO

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

IC25339

MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con virutas de chocolate 5%.

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 Cavendish de Ecuador, salsa 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

Helado.

92680



Sorbetes tradición

referencia

ALBARICOQUE

50% de fruta.

92531

BANANA

45% de banana Cavendish de Ecuador.

92681

CAQUI **NUEVO**

60% de fruta.

IC25336

CEREZA GUINDA

43% de fruta.

92691

COCO

48% de leche de coco de Filipinas.

92611

FRAMBUESA

45% de frambuesas Williamette y Mecker.

92621

FRESA CON TROCITOS

Sorbite de 41% de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

92541

GROSELLA NEGRA CON BAYAS

30% de fruta, bayas enteras semi-confitadas.

92551

LIMÓN

25,6% de zumo de limón.

92501

LIMA

35% de zumo de lima.

92521

MANZANA ASADA **NUEVO**

Sorbite de manzana asada.

IC25335

MANDARINA DE SICILIA

Sorbite. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.

92517

MANGO

45% de mango Alfonso.

92781

MANZANA VERDE

62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.

92591

MARACUYÁ

41% de maracuyá amarillo de Perú.

92661

MELÓN

58% de melón cantalupo.

92641

MORA

55% de fruta.

92811

PERA

46% de pera Guyot.

92561

Helados y Sorbetes

5 l



referencia

CAFÉ

Helado de café de las Indias.

92495

CHOCOLATE

Helado de chocolate 59%.

92490

FRAMBUESA

Sorbite. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.

92663

FRESA

Helado. 11% de fruta.

92492

LECHE MERENGADA

Helado.

92670

LIMÓN

Sorbite.

92505

MANGO

Sorbite. 25% de mango Alfonso.

75679

NATA

Helado.

92497

PISTACHO

Helado. 4% de pasta de pistacho puro de Sicilia.

92496

TURRÓN

Helado. 15% de pasta de turrón.

72539

VAINILLA

Helado.

92487

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

92480

VAINILLA AL ESTILO CREMA INGLESA

Helado a base de huevo y nata.

92211

YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado.

92494

Fabricación a medida

CREAREMOS UN HELADO
CON EL SABOR QUE SUEÑA

¡No hay límite para su creatividad!



- AGUACATE
- AMARETTO
- BERGAMOTA
- BONIATO MORADO
- CARAJILLO
- CREMA DE ARROZ
- FLOR DE LAVANDA
- FRESA RUIBARBO
- GUAYABA
- HARISSA
- HIGO TINTO CON LIMA
- JAMÓN IBERICO
- KULFI CON PISTACHO
- MAÍZ
- MAZAPAN CON PIÑONES
- PANTERA ROSA
- REMOLACHA CON LECHE DE COCO
- ROSQUILLAS
- VAINILLA AHUMADA
- VERMUT
- VINAGRE DE JEREZ

Contacte con su comercial para tener más información sobre el proceso.

Expertos en heladerías



¿ESTÁ PENSANDO EN ABRIR UNA HELADERÍA?

Le acompañamos en la apertura de su proyecto, 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 y la selección de helados y toppings, nuestro equipo comercial le asesora.

EQUIPESE CON MATERIALES Y ACCESORIOS

Ofrecemos todos los materiales y accesorios de heladería que le permitirá trabajar en las mejores condiciones. Contamos con una amplia gama de vitrinas para helados y congeladores para almacenamiento. Nuestra oferta también incluye tarrinas, dosificadores, espátulas, cucharitas.

Consulte nuestro catálogo Heladerías
en nuestra página web.



Heladerías



HELADERÍAS

Helados

6 l



referencia

ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar, trocitos de azúcar rosado.

93739

ALMENDRA TOSTADA

Helado de almendra, palitos de almendra tostados.

IC60302

BANOFFEE

Helado de plátano, trocitos de cookies con plátano, salsa caramelito a la sal.

93534

BÁRBARA **NUEVO**

Helado de caramelo fresa, coulis de frambuesa, bolas crujientes de cereales y chocolate blanco.

93575

BUNTY

Helado de coco, trocitos de chocolate.

93726

CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

93509

CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

93504

SUNDAY CARAMELO **NUEVO**

Helado de fior di latte, salsa de caramelo, trocitos crujientes de caramelo.

93572

CARROT CAKE

Helado de leche, trocitos de bizcocho carrot cake.

IC60510

CHOCOLATE

Decorado con virutas de chocolate.

92493

CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco, trocitos de caramelo crujiente.

93744

CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO

Helado de chocolate blanco, salsa de chocolate y avellana, trocitos de avellana.

93825



CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate, trocitos de brownie de chocolate.

93511

COCO MANGO-MARACUYÁ **NUEVO**

Dúo de helado de mango-maracuyá con sorbete de coco.

93574



Helados

6 l

referencia

FRAMBUESA VAINILLA | NUEVO

93573

Dúo de helado de vainilla con sorbete de frambuesa y trocitos de merengue.

DONUTS CON CHOCOLATE

IC60306

Helado de donut, trocitos de chocolate.

DULCE DE LECHE

93716

Helado de dulce de leche.

FRESA CON TROCITOS

73993

Helado de fresa, trocitos de fresa semi-confitada.

GALLETA MARÍA CHOCOLATE

IC60300

Helado de galleta María, salsa de chocolate, trocitos de galleta.

K-BUENO

IC60386

Helado de avellana, salsa de chocolate, trocitos de galleta.

LECHE MERENGADA

72992

Helado de leche, yema, canela y limón.

LOTUS | NUEVO

IC60303

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

MENTA CHOCOLATE

93506

Helado de menta, trocitos de chocolate.

NATA

72991

Helado de fior di latte.

PALOMITAS | NUEVO

IC60304

Helado de palomitas saladas.

PHILADELPHIA

IC60331

Helado de queso crema Philadelphia, salsa de frutos rojos.

PISTACHO

93505

Helado de pistacho, trocitos de pistachos tostados.

PITUFO

93746

Helado de caramelo (color azul), salsa de frambuesa.

Helados

6 l



referencia

ROCHER AVELLANA

Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.

93839

RON CON PASAS

IC60214

STRACCIATELLA

Helado de crema stracciatella, virutas de chocolate.

93510

TROCITOS DE OREO

Helado de galleta Oreo con trocitos.

93507

TURRÓN

Helado de turrón de almendras.

72348

UNICORNIO

Dúo de helado de caramelo de fresa y de caramelo de plátano, salsa azul de frambuesa.

93941

VAINILLA BAJO EN AZÚCAR

Helado de vainilla Bourbon con 7% de azúcar (70% menos de azúcar respecto al normal).

75048

VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

93500

VAINILLA COOKIES

Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate, salsa de caramelo.

93514

VAINILLA PECÁN FUDGE

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces pecán americanas caramelizadas.

93513

VIOLETA

Helado con sabor natural a 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

93701

Sorbite de fresa, trocitos de fresa.

HORCHATA

IC60165

MANGO

93724

MARACUYÁ

93705

MULTIVITAMINAS NUEVO

IC60305

Sorbite de fruta: mango, mandarina, limón y zanahoria.

HELADOS PARA LLEVAR

Vasitos individuales

Vasito de cartón ecoresponsable con tapa individual

NUEVO EMBALAJE

FRESA SENGA SIN GLUTEN

Sorbeté Alta Expresión.
90164 | 120 ml x 24

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbeté Alta Expresión.
90163 | 120 ml x 24

MANGO SIN GLUTEN

Sorbeté Alta Expresión.
90166 | 120 ml x 24

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado Alta Expresión con leche
fresca.
90161 | 120 ml x 24

CHOCOLATE NEGRO

Sorbeté (contiene gluten).
90162 | 120 ml x 24



Tarros de helado

Tarros de plástico reciclable



DÚO DE MANDARINAS

Sorbeté de mandarina con salsa
de mandarina.
IC28218 | 150 ml x 20

DÚO DE FRESAS

Sorbeté de fresa con salsa
de fresa.
IC28207 | 150 ml x 20

CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga,
veteado de salsa de chocolate.
IC28204 | 150 ml x 20

AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

IC28217 | 150 ml x 20

YOGUR CON MORAS

IC28223 | 150 ml x 20

VAINILLA CON CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



HELADOS PARA LLEVAR PALETINA[®]



FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.
± 15 x 5 x 2 cm
160225 | 126 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
± 15 x 5 x 2 cm
96801 | 119 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate.
± 15 x 5 x 2 cm
96804 | 124 g x 25



CARAMELO A LA SAL

Helado de leche entera, caramelo y un toque de sal. ± 15 x 5 x 2 cm
160265 | 124 g x 25



NARANJA EXPRIMIDA

Sorbete. 62% de zumo de naranja.
± 15 x 5 x 2 cm
160226 | 119 g x 25



PIÑA MENTA

Sorbete. 57% de pulpa de piña y 0,2% de menta.
± 15 x 5 x 2 cm
96805 | 118 g x 25



LIMÓN EXPRIMIDO

Sorbete. 15% de zumo de limón y 0,5% de zumo de lima. ± 15 x 5 x 2 cm
96817 | 119 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
± 15 x 5 x 2 cm
96818 | 108 g x 25



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandía.
180012 | 80 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
180010 | 88 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate Valor 70%.
180009 | 92 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
180011 | 80 g x 25

MINI PALETINAS **NUEVO**



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandía.
180012 | 80 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.
180010 | 88 g x 25



CHOCOLATE

Helado. 14% de chocolate Valor 70%.
180009 | 92 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.
180011 | 80 g x 25

BATIDOS PARA LLEVAR

Poner 1 bolsa de 150g de fruta en la batidora con 200ml de zumo de fruta (idealmente de manzana) o agua. Batir durante 45 segundos. ¡Listo!

SMOOTHIE



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

53% leche de coco, 27% piña,
20% 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% plátano-hierba
limón.

160370 | 150 g x 15

Postres helados



POSTRES
HELADOS

Soufflés helados



SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho de cacao con nueces pecán tostadas, caramelo cremoso, 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



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos camperos.
± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE PARFAIT CAFÉ

Bizcocho melíndro, soufflé de café, cobertura de almendras caramelizadas en polvo.
± Ø 7 x 4 cm

4239 | 73 g x 12



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melíndro, 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 melíndro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado en polvo.
± Ø 8 x 5 cm

3163 | 105 g x 12



Sacar 5 minutos antes de servir.

Soufflés helados



SECRETO HELADO 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 helado de crema de queso, coulis de frutos rojos.

± Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12



SOUFFLÉ DE VAINILLA FRAMBUESA

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

± Ø 7 x 4 cm

4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ DE COCO MANGO MARACUYÁ

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

± Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE YUZU LIMÓN

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

± Ø 7 x 4 cm

4242 | 83 g x 12



Sacar 5 minutos antes de servir.

Postres helados



NUEVO

SANDWICH VAINILLA GALLETA MARÍA

Galleta María, helado de vainilla Bourbon, chocolate con leche y crocanti de almendra.

76066 | 68 g x 24



NUEVO

ESKI FRAMBUESA MERENGUE

Sorbet de frambuesa recubierto de nata montada y trocitos de merengue.

90952 | 70 g x 20



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 chou de mantequilla pura rellena de helado de vainilla, decorada con azúcar perlado.

± Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

Helado de cacahuate, 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



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



Sacar 5 minutos antes de servir.

Mochis helados

Especialidad asiática hecha de pasta de arroz rellena de helado. Se sirve entero para comer con los dedos al estilo japonés o cortado en dos.



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). Pedido mínimo 5 cajas.

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

BOLAS DE VAINILLA “LISTOS PARA SERVIR”

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

72523 | 65 ml x 48 | ☀

Sacar 5 minutos antes de servir.

Fabricante de pastelería



“SAVOIR-FAIRE” ARTESANO

Nuestros pasteleros demuestran su experiencia y pasión elaborando productos de calidad.

Dan forma y decoramos los postres **a mano**. Prueban cada producción para garantizar que cada producto esté de acuerdo con nuestros estándares.

Utilizan **los mejores ingredientes**, desde la mantequilla de alta calidad hasta las frutas frescas. Todas nuestras masas, cremas, mousse y pulpas son **caseras**.

7 OBRADORES ESPECIALIZADOS, 2 EN ESPAÑA

Nuestros obradores trabajan con materias primas rigurosamente seleccionadas para crear postres extraordinarios.

Cada uno está especializado en un tipo de pastelería, desde la clásica pastelería francesa pasando por la tradicional española hasta la infaltable inglesa.

Pastelería



PASTELERÍA

Creaciones

PHILIPPE URRACA

hal
T



NUEVO

SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

4818 | 75 g x 16

☀ 4 h - 4°C
📅 24 h - 4°C



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. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

3664 | 85 g x 16

☀ 4 h - 4°C
📅 24 h - 4°C

SECRETO EXÓTICO

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

$\pm 16,5 \times 2,5 \times 3$ cm

4758 | 80 g x 16

☀ 4 h - 4°C
📅 24 h - 4°C



SECRETO DE LIMÓN

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

$\pm 16 \times 2,5 \times 4$ cm

3663 | 100 g x 16

☀ 4 h - 4°C
📅 24 h - 4°C

Creaciones

PHILIPPE URRACA



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

CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo.

± Ø 7,5 cm



95433 | 75 g x 16



TARTALETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema con infusión de vainilla, interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente.

± Ø 8 x 6 cm



4460 | 90 g x 12



PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior de praliné de avellana y almendra.

± Ø 7,5 x 5,5 cm



4649 | 95 g x 12

Coulants

El coulant se distingue por su masa cocida por fuera y su interior líquido. Su rápida cocción asegura el juego de texturas. Idealmente, sirvalo ligeramente caliente.



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Chocolate negro 52%.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE FRÍO SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT DE PRALINÉ SIN GLUTEN

Coulant con mantequilla pura, interior de crema praliné de almendras y avellanas con chocolate.
± Ø 6,5 x 2,8 cm

3659 | 105 g x 23



COULANT DE CHOCOLATE VEGANO

100% vegetal.
± Ø 8 x 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



Coulants



NUEVO

COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao.
± Ø 7 x 2,5 cm

4841 | 90 g x 46



COULANT DE CHOCOLATE

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

2299 | 90 g x 20



TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN

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

4761 | 95 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

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

4176 | 90 g x 23



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



DÚO DE CHOCOLATE CARAMELO A LA SAL

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

4857 | 115 g x 32



COULANT DE TURRÓN

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

4771 | 95 g x 23



COULANT DE DULCE DE LECHE

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

4656 | 97 g x 23



Todo chocolate



NUEVO

TEXTURA DE CHOCOLATE

Postre de merengue suizo de cacao con mousse de chocolate.

± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro. ± Ø 7 x 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



SABLÉ FONDANT DE CHOCOLATE

Galleta sablé de mantequilla pura, interior coulant de chocolate negro.

± Ø 7 x 2,5 cm

4461 | 80 g x 24



CHOCO DELUXE

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

160424 | 100 g x 20



PIRÁMIDE DE CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho succès de almendra, mousse de chocolate blanco, crema de caramelito, cobertura crujiente de chocolate blanco.

± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



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



Todo chocolate



NUEVO

SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montada de chocolate, gelificado de frambuesa.
± 8,4 x 3,8 cm



161003 | 110 g x 21



LINGOTE TODO CHOCOLATE

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



150040 | 100 g x 14



DELICIA DE CHOCOLATE

Bizcocho joconde de cacao, ganache de chocolate, bizcocho dacquoise de cacao, crema de chocolate, bizcocho genovés de cacao, mousse de chocolate negro, glaseado de chocolate. ± 5,5 x 5,5 x 4 cm



2330 | 90 g x 30



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

Todo chocolate



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decoración sujetada a cambios. $\pm 6 \times 4,5$ cm



IC18982 | 95 g x 18



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

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

± 7 cm



150022 | 90 g x 12



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao. $\pm 8,4 \times 4,3 \times 4$ cm



160128 | 85 g x 21



NAMELAKA CACAHUETE CHOCOLATE

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

$\pm 8,3 \times 4$ cm



160002 | 95 g x 21



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. $\pm 6 \times 6 \times 4$ cm



100317 | 76 g x 18



DÚO DE CHOCOLATE

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

$\pm 6,5$ cm



100292 | 85 g x 18



CUBO TRES CHOCOLATE

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

$\pm 6 \times 6 \times 4,8$ cm



160001 | 90 g x 20

Todo chocolate



TARTAleta DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



NUEVO

TARTAleta CHOCOLATE NARANJA

Pasta dulce, ganache de chocolate (habas de cacao de Sur America), compota de naranja y piel de limón.

± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



NUEVO

TARTAleta CHOCOLATE COCO

Pasta dulce, ganache de chocolate con leche, ganache de leche de coco y coco rallado.

± Ø 9 cm

95653 | 110 g x 36



Idea de emplatado



BROWNIE

± 6x6x2 cm

4183 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.

± 6x6x2 cm

2780 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.

± 7x7x2 cm

4609 | 80 g x 40



NUEVO

BROWNIE SIN GLUTEN

Embalaje individual.

180008 | 70 g x 25



BROWNIE DULCE DE LECHE

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

± 6x6 cm

160004 | 85 g x 20



Tartas de fruta

Clásico de la gastronomía francesa, la tarta Tatin es una tarta montada al revés. Las manzanas están en primer lugar caramelizadas en mantequilla y azúcar antes de cocer en el molde con la pasta quebrada por encima.



NUEVO

TATIN DE PIÑA

Pasta sablé con piña caramelizada.

± Ø 10 cm

IC18972 | 125 g x 24



NUEVO

TATIN DE MANGO

Sablé bretón, praliné de semillas de calabaza, dados de mango caramelizados.

± Ø 6,5 x 3 cm

95557 | 80 g x 20



TARTA TATIN 100G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 7 cm



4827 | 100 g x 28



TARTA TATIN 120G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm



4828 | 120 g x 20



TARTA TATIN 180G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas.

± Ø 10 cm



4829 | 180 g x 24



TATIN DE HIGOS

Pasta dulce con almendras en polvo, higos frescos caramelizados, caramelo.

± Ø 9,5 x 2,5 cm



4091 | 130 g x 22



CRUMBLE DE MANZANA Y ALBARICOQUE

Trozos de manzana Granny y albaricoque con canela, crumble.

± Ø 9,5 x 2 cm



90597 | 140 g x 27



SABLÉ DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, trozos de manzana, frutos rojos (cerezas guindas, grosellitas y framboesa), crumble.

± Ø 8 cm



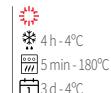
96388 | 100 g x 24

Tartas de fruta

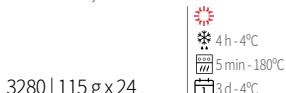


TARTA FINA DE MANZANA CON COMPOTA

Pasta de hojaldre, compota de manzana, láminas de manzana.
± Ø 12 x 1,5 cm



3280 | 115 g x 24



Tartas de fruta



TARTAleta DE LIMÓN

Pasta dulce, crema de limón.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTAleta DE LIMÓN Y YUZU

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

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



Merengue flambeado a mano
por nuestros pasteleros



TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA Ø 9

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

90576 | 80 g x 24



TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA Ø 8

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

96612 | 75 g x 24



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



LEMON PIE

Sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado.

± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



Sabores de proximidad



TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado. $\pm 12 \times 4,5 \times 3$ cm

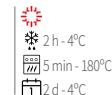
160431 | 100 g x 21



BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno.
 $\pm \varnothing 9 \times 2$ cm

90611 | 120 g x 36



ARROZ CON LECHE

Arroz bomba cocido en leche con limón y canela, mezclado con nata. Decorado con canela en polvo y una teja de chocolate negro. $\pm \varnothing 7 \times 5$ cm

100359 | 60 g x 18



TARTA GALLEGAS DE ALMENDRAS

Tarta de almendras espolvoreada con azúcar glas.
 $\pm \varnothing 8,5$ cm

160094 | 75 g x 12



LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra.
 $\pm 10 \times 4,5 \times 2,5$ cm

IC18960 | 70 g x 12



ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y trocitos de almendras tostadas.
 $\pm 7 \times 5$ cm

IC18980 | 65 g x 20



NUEVO MEDIA LUNA DE TURRÓN

Mousse de turrón, crujiente de almendras caramelizadas, cremoso de praliné, glaseado de chocolate con leche y trocitos de avellana, láminas de chocolate negro. $\pm 5,2 \times 5,5 \times 3$ cm

160441 | 60 g x 21



Cheesecakes



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.
± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso fresco.
± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



NUEVO

CHEESECAKE DE TURRÓN

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso y turrón, trocitos de turrón.
± Ø 7 cm

95882 | 90 g x 36



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco, interior de frutos rojos.
± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



CHEESECAKE YUZU

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco con sabores asiáticos del cítrico yuzu.
± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



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



Cheesecakes



NUEVO

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego con queso crema Philadelphia.

± Ø 8 cm

IC18970 | 100 g x 36



NUEVO

CHEESECAKE TRADICIÓN

Sablé reconstruido de spéculoos, mousse de cream cheese.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



FINGER CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla pura y azúcar de flor de coco, crema de 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



Trampantojos



LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco.

± 8 x 5,5 x 4,5 cm

160429 | 105 g x 20



MANDARINA

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

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



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



MANZANA

Namelaka de manzana verde, chutney de manzana ácida, glaseado de chocolate blanco, palito de regaliz.

± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20



PERA LIMONERA

Base sablé, mousse de caramel 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



COCO

Mousse de coco y cobertura de chocolate.

± Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12



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



HUEVO DE VAINILLA Y CARAMELO

Base de chocolate negro, mousse de vainilla, interior de caramelo.

± Ø 5 cm

150036 | 95 g x 12





Trampantojos



NUEVO

VASO DE CAFÉ

Vaso de chocolate Gold, tapa de chocolate negro, mousse de chocolate blanco e infusión de café, crujiente de crumble de café y paillete feuillette. ± Ø 6 x 7 cm



160449 | 95 g x 20



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



HABA DE CACAO

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate con crujiente pailleté feuillette y trocitos de avellanas, glaseado de chocolate. ± 10 x 5,4 x 4 cm



150049 | 80 g x 12



MACETA DE TIRAMISÚ

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



160148 | 85 g x 20



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

Fingers



FINGER SABOR DE JAPÓN

Bizcocho joconde de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu, glaseado de chocolate blanco. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

3567 | 70 g x 28



NUEVO

FINGER TROPICAL

Bizcocho dacquoise de coco, streusel, cremoso tropical, chantilly de coco y lima. $\pm 11 \times 3$ cm

161002 | 70 g x 20



FINGER DE COCO Y PIÑA

Bizcocho dacquoise de coco, compota de piña con trocitos, mousse de coco, glaseado de mango. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4315 | 65 g x 28



FINGER DE MANGO Y MARACUYÁ

Bizcocho dacquoise, compota de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco, glaseado de mango y maracuyá. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4194 | 78 g x 28



FINGER DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE

Bizcocho joconde empapado en licor de frambuesa, mousse de frambuesa con trocitos de frutas del bosque. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,7$ cm

4755 | 60 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA Y FRAMBUESA

Bizcocho joconde de almendra, crujiente de chocolate blanco, panna cotta, compota de frambuesa. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,5$ cm

4508 | 70 g x 28



Fingers



FINGER DE CHOCOLATE NEGRO

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

± 13 x 2,5 x 3 cm



4757 | 60 g x 28

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



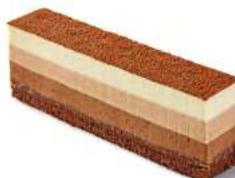
OPÉRA FINGER

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



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



FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné y chocolate, mousse de chocolate negro.

± 13 x 2,5 x 3 cm



4186 | 70 g x 28

Todo Tiramisú



Fácil de decorar
con cacao en polvo



TIRAMISÚ

Bizcocho melíndro empapado en café y Marsala, mousse de mascarpone (viene sin decoración de cacao en polvo).

± Ø 7 x 4 cm

3228 | 100 g x 12

| 2 h -4°C
| 24 h -4°C

NUEVO

MOUSSE DE TIRAMISÚ

Bizcocho empapado en café, mousse de tiramisú, cacao en polvo.

± 7 cm

IC18996 | 80 g x 10

| 4 h -4°C
| 2 d -4°C



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 -3°C
| 2 d -3°C



TRIÁNGULO DE TIRAMISÚ

Tiramisú cubierto de chocolate. Bizcocho melíndro empapado con licor de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate.

± 14 x 5,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14

| 1 h -4°C
| 1 h -4°C

Postres individuales



NUEVO

TENTACIÓN DE PISTACHO

Bizcocho financier de pistacho, crujiente de praliné de pistacho, crema montada de chocolate blanco y pistacho, decorado con trocitos de pistacho. $\pm 9 \times 3 \times 3$ cm

160448 | 90 g x 21



NUEVO

DELICIA ALBAHACA LIMA

Bizcocho choux con albahaca, mousse de queso crema y lima, gel de albahaca y jengibre, trocitos de pistacho. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160447 | 110 g x 20



PARFAIT COCO

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

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

4078 | 78 g x 12



NUEVO

CÚPULA COCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de coco y frutos rojos, coco rallado.

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

IC18969 | 90 g x 16



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. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160436 | 90 g x 20



CRUJIENTE YOGUR FRESA

Bizcocho de muesli bañado en chocolate blanco crujiente, mousse de yogur, confitura de fresa. Decorado con virutas de pistacho.

$\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160430 | 90 g x 20



Postres individuales



NUEVO MARGARITA

Financier de almendra, crema montada de mascarpone y vainilla, gel de mango. $\pm \text{Ø} 7 \times 2,5 \text{ cm}$

160445 | 80 g x 20



NUEVO DOMO AVELLANA

Base merengue, interior coulant de avellana con trocitos y flor de sal, mousse de avellana, glaseado de chocolate.

4856 | 76 g x 15



BARRITA CHOCOLATE CARAMELO

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

$\pm 9 \times 3,5 \times 3,5 \text{ cm}$

160425 | 80 g x 21



NUEVO CÚPULA PIÑA COLADA

Galleta, bizcocho dacquoise de coco, crema montada de coco con bebida Malibú, compota de piña con trocitos. $\pm \text{Ø} 7 \times 3,5 \text{ cm}$

160446 | 100 g x 20



ZANAHORIA Y COCO

Bizcocho de zanahoria y nueces, mousse de coco.

$\pm 8 \times 4 \text{ cm}$

160014 | 100 g x 21

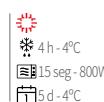


SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé con grué de cacao, interior coulant de chocolate con leche y caramelo. Mantequilla pura y huevos camperos.

$\pm \text{Ø} 7 \times 3 \text{ cm}$

4574 | 80 g x 36



Postres individuales



NUEVO

SABLÉ DE SÉSAMO NEGRO

Galleta shortbread, crujiente de sésamo negro y pailleté feuilletine, mousse de chocolate blanco y sésamo negro, semillas de sésamo negro.
± Ø 7 cm



161001 | 70 g x 20



NUEVO

CAPRICHOS DE BAILEYS

Base de crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de baileys, glaseado de caramelo.
± Ø 7 cm



IC18963 | 105 g x 16



PAÑUELO DE CHOCOLATE CACAHUETE

Bizcocho de almendra, mousse de chocolate, crujiente de cacahuate, chocolate con leche y cobertura de cacao en polvo con azúcar glas.
± Ø 7 cm



150005 | 76 g x 12



PAÑUELO DE YOGUR

Bizcocho de almendra, mousse de yogur, interior de fresa, cobertura de chocolate blanco.
± Ø 7 cm



150002 | 86 g x 12



NUEVO

ROCHER DE PISTACHO

Bizcocho de avellana, mousse de pistacho con mascarpone, praliné de pistacho, cobertura de chocolate blanco con crocanti.
± Ø 6 cm



150053 | 85 g x 12



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



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

Postres individuales



NUEVO

MILHOJAS DE FRAMBUESA

Hojaldre de mantequilla, crema pastelera y crema de frutos rojos. Decorado con azúcar glas.
± 7 x 5,5 x 4,5 cm

100368 | 138 g x 15



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



NUEVO

BOMBA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, gota de mermelada de frambuesa. ± Ø 7 cm

IC18992 | 55 g x 16



El famoso Saint-Honoré
en versión éclair



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

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

95286 | 90 g x 12



SOL DE MARACUYÁ

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

100319 | 70 g x 18



FLOR DE YUZU MANDARINA

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

100342 | 70 g x 18



Postres individuales



NUEVO

LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel con aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, compota de cítricos, glaseado de chocolate blanco, kumquat confitado.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



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



ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos (fresa y frambuza) y mermelada de frutos rojos.

± Ø 6,5 cm

100294 | 80 g x 18



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá.

100296 | 80 g x 18



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



CRUJIENTE DE AVELLANAS

Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco, mousse de avellana. Decorado con avellanas.

± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



NUEVO MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada.

± Ø 7 cm

IC18987 | 85g x 20



Tarros y vasos



Postres en tarros



CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso, nueces y pasas.
± Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16



CHEESECAKE

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

150027 | 90 g x 16



LEMON PIE

Crema de limón, merengue, streusel.

± Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



TRES CHOCOLATES

Mousses de tres chocolates: negro, con leche y blanco. Decorado con perlas crujientes.
± Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16



TIRAMISÚ

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

150025 | 90 g x 16



Postres en vasos



YOGUR Y FRUTOS ROJOS

Mousse de frutos rojos, bizcocho Red Velvet, mousse de yogur, gelé de fresa.

± Ø 5 cm

IC19211 | 120 ml x 20



DOS CHOCOLATES Y BROWNIE

Mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, trozos de brownie.

± Ø 5 cm

IC19210 | 120 ml x 20



Postres para compartir



Pastelería anglosajona



ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtica cheesecake con crema de queso fresco, base de pasta sablé de mantequilla y polvo de almendras. Precortada en 14 raciones.
± Ø 24 x 4 cm



3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE VAINILLA

Típica cheesecake al estilo americano cocida al horno. Base de galleta crujiente, cheesecake con vainilla de Madagascar. Precortada en 8 raciones.
± Ø 20 x 3,5 cm



LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBUESA

Pasta sablé, crema de queso fresco, coulis de frambuesa. Precortada en 14 raciones.
± Ø 26 x 3,5 cm



3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE CARAMELO A LA SAL

Base de galleta crujiente, cheesecake cocida al horno con caramelo a la sal, veteado con caramelo a la sal. Precortada en 14 raciones.
± Ø 25 x 3,5 cm



LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1

Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas,
elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



CHEESECAKE CON GALLETA OREO®

Base de galleta de chocolate, cheesecake cremosa con trocitos de galleta Oreo.
Decorada con mini Oreo® y salsa de chocolate.
Precortada en 14 raciones.
 $\pm 25 \times 5,5$ cm



LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



CHEESECAKE CON CARAMELO CHOCOLATE

Base de galleta crujiente, cheesecake cremoso con trocitos de caramelo cubiertos de chocolate.
Decorado con trocitos de caramelo y caramelo con chocolate. Precortado en 14 raciones.
 $\pm 24 \times 4$ cm



LCCHON04001 | 2 kg x 1



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Base de galleta de chocolate, cheesecake de chocolate negro con trozos de chocolate fudge cocido al horno. Decorado con glaseado de fudge y virutas de chocolate negro y blanco.
Precortado en 14 raciones.
 $\pm 22 \times 5,5$ cm



LCCHCO15001 | 1,75 kg x 1

Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



CARROT CAKE

Bizcocho con zanahorias frescas y nueces, decorado con glaseado. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 23 \times 8$ cm



LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



RED VELVET CAKE

Bizcocho de cacao con crema de queso. 2 capas. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 22 \times 7$ cm



LCARED01001 | 1,6 kg x 1



BANOFFEE PIE

Base de galleta, dulce de leche, rodajas de plátano, nata y trocitos de chocolate. Precortado en 14 raciones. $\pm \varnothing 24 \times 4,5$ cm



LFLBANO5001 | 2,15 kg x 1



FUDGE CAKE

3 capas. Precortado en 16 raciones.

$\pm \varnothing 22 \times 8$ cm



LCACHO17001 | 1,71 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

Bizcocho esponjoso de chocolate, mousse de caramelo salado, glaseado de chocolate y topping "Happy Birthday". Pastel para cortar. $\pm \varnothing 15 \times 6$ cm



LCABIRO3002 | 1,2 kg x 2

Pastelería anglosajona

Recetas tradicionales anglosajonas, elaboradas en nuestro obrador de Manchester.



PECAN PIE SIN GLUTEN

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

4870 | 1,05 kg x 2



PECAN PIE

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

3211 | 1,4 kg x 1



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



APPLE PIE

Pasta dulce con relleno de manzana.
Precortada en 14 raciones.
± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



LEMON PIE

Precortada en 14 raciones.

± Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Tartas

Sumérjase en el mundo de nuestras tartas elaboradas con recetas tradicionales que han resistido el paso del tiempo. Un placer atemporal, donde la elegancia se encuentra en la simplicidad y el sabor transporta a momentos llenos de alegría.

Manzanas colocadas
a mano



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado.
± Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1



TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta dulce de mantequilla pura,
manzanas frescas.
± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



TARTA TATIN Ø 24

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

IC13030 | 1,4 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

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

4831 | 1,8 kg x 1



Tartas



NUEVO

TARTA DE FRAMBUESA

Pasta brisa de mantequilla pura, puré de manzana, frambuesas.
± Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2



TARTA DE LIMÓN SICILIANO MERENGADA

Pasta sablé de mantequilla pura, crema de limón de Sicilia, merengue italiano flambeado.
± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce de mantequilla pura, crema de limón y merengue italiano dorado al horno.
± Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



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



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema quemada, quenelles de nata y trufa de chocolate, discos de chocolate blanco y negro.

± Ø 24 cm

IC11022 | 920 g x 1



Tartas



Idea de emplatado



PASTEL DE CHOCOLATE

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

3950 | 1,2 kg x 1



PASTEL DE CHOCOLATE DE LA ABUELA

Receta tradicional con mantequilla pura,
25% de chocolate. Precortado en 12 raciones.
± Ø 24 x 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.
± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA DÚO DE CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco, glaseado chocolate.
± Ø 22 cm

100008 | 900 g x 1



Tartas



NUEVO

TARTA DE QUESO MANCHEGO CREMOSA

Crema de queso Manchego.

± Ø 24 cm

IC18122 | 1,5 kg x 1



NUEVO

TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema Philadelphia (45%).

± Ø 24 cm

IC13515 | 1,25 kg x 1



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



TARTA DE GALLETAS

Galletas María empapadas en café y nata. Decorada con galleta triturada.

± Ø 22 x 5 cm

161005 | 1,2 kg x 1



TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra espolvoreada con azúcar glas. Textura suave.

± Ø 29 cm

95540 | 1 kg x 1



FLAN

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

± Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3



Tiramisú



NOUVEAU

TIRAMISÚ SAVOIARDI TRADICIÓN

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cacao en polvo.
± 37 x 11 cm

IC14141 | 1 kg x 2



4 h - 4°C
2 d - 4°C



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 - 4°C
4 d - 4°C



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 - 4°C
24 h - 4°C



TIRAMISÚ A LA CUCHARA

Bizcocho melindro, mousse de mascarpone y bizcocho genovés empapado en café.
± 37 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



4 h - 4°C
24 h - 4°C

Bandas



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



BANDA MANGO MASCARPONE

Mousse de mascarpone, bizcocho savoiardi empapado en zumo de naranja, coulis de naranja y mango. Decorado con coco rallado.
± 32 x 11 cm

150050 | 1 kg x 2



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



Bizcochos para cortar



BISCOCHO 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



BISCOCHO 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



BISCOCHO DE LIMÓN Y CROCANTI

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

160106 | 2,3 kg x 1



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



DÚO DE CHOCOLATES

Bizcocho, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate blanco. Precortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100300 | 1,5 kg x 1



SAN MARCOS

Bizcocho, crema pastelera, nata, yema confitada, gelatina. Cortado en 24 porciones.
± 36 x 24 cm

100299 | 1,8 kg x 1



Cakes

Cuidadosamente elaborados con ingredientes de la más alta calidad, nuestros cakes artesanales convierten cada pausa en un momento de refinamiento.

Cada rebanada es una invitación a crear recuerdos dulces en el desayuno o la merienda.



PRECORTADOS



CAKE DE LIMÓN AMAPOLA

Bizcocho de limón (2% ralladura de limón), semillas de amapola, glaseado de limón y lima. Precortado en 17 raciones.

± 33 x 11 cm

160272 | 1,35 kg x 2



CAKE MARMOLEADO DE CHOCOLATE Y GANACHE

Bizcocho marmoleado con chocolate, glaseado de chocolate. Precortado en 17 raciones.

± 33 x 11 cm

160274 | 1,35 kg x 2



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



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



Selección catering



COULANT DE CHOCOLATE
CLÁSICO SIN GLUTEN
4042 - p.50



BOMBA
DE FRUTOS ROJOS
IC18992 - p.70



DELICIA DE CHOCOLATE
2330 - p.53



SOL DE MARACUYÁ
100319 - p.70



CRUJIENTE DE CHOCOLATE
3299 - p.67



ARROZ CON LECHE
100359 - p.59



ÓVALO ROCHER TURRÓN
IC18980 - p.59



TAPÓN DE CHOCOLATE
PURO ORIGEN
4761 - p.51



NUEVO
CÚPULA PIÑA COLADA
160446 - p.68



ÉCLAIR SAINT-HONORÉ
95286 - p.70



TERCIOPELO
DE CHOCOLATE
100317 - p.54



CÚPULA DE FRUTAS
4082 - p.49

Selección catering



NUEVO
DOMO AVELLANA
4856 - p.68



CUBO TRES CHOCOLATES
160001 - p.54



CÚPULA DE CHOCOLATE
95433 - p.49



**NAMELAKA CHOCOLATE
AVELLANA**
160128 - p.54



SECRETO EXÓTICO
4758 - p.48



YOGUR CON MORAS
160007 - p.71



ESPIRAL DE FRUTOS ROJOS
100294 - p.71



SWEET BURGER
160440 - p.63



LEMON PIE
160149 - p.58



**CRUJIENTE DE FRUTOS
ROJOS MARACUYÁ**
160070 - p.71



LIMÓN
160429 - p.62



DÚO DE CHOCOLATES
100292 - p.54

Selección catering



PAÑUELO DE YOGUR
150002 - p.69



CHOCO DELUXE
160424 - p.52



MANZANA
160426 - p.62



BOMBÓN TRES CHOCOLATES
150022 - p.54



LINGOTE DE TIRAMISÚ
150048 - p.66



MILHOJAS DE CHOCOLATE
150032 - p.53



MANDARINA
150031 - p.62



TARTALETA SAINT-HONORÉ
4460 - p.49



LOCURA DE CHOCOLATE
160074 - p.53



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
150010 - p.62



ROCHER CHOCOLATE CON LECHE
150008 - p.69

Minis dulces y salados



Petits fours salados



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores: Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki, sésamo tostado, Sándwich 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, Blini de crema de pimientos con especias, pimientos asados y marinados, Cake de espinaca, crema de mascarpone, haba de soja y guisantes de nieve. 9 unidades de cada sabor.



TDP000096 | Bandeja de 540 g x 54



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 ahumado, 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 | Bandeja de 540 g x 54



MINI BRIOCHES SALADOS

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



96595 | Bandeja de 520 g x 40

Petits fours salados



NUEVO

MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón.

± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48



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



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

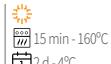


MINI QUICHES VEGETARIANOS

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



MINI QUICHES DELICIA

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

± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



Mini panes



MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos.
Listo para rellenar.
 $\pm 7,5$ cm

160270 | 15 g x 150

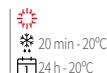


MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

$\pm 9 \times 3,5 \times 3$ cm

160395 | 25 g x 120



SURTIDO DE PAN POP ART

4 sabores: piperrada, 4 pimientas, limón, nueces.
4 bolsas de 60 piezas.
 $\pm 5 \times 5 \times 3,5$ cm

160250 | 28 g x 240



MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

$\pm 5 \times 5$ cm

96552 | 22 g x 150



MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sándwiches. Ideal con salmón marinado.
 $\pm 0,4$ cm

160347 | 3,5 g x 280



Mini panes

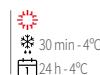


MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.

± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI PAN BURGER CON SÉSAMO

Horneado.

± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



MINI PAN BURGER BRCHE 4 PIMIENTAS

Color tinta de sepia, pimientas exóticas aromáticas.

± Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150



MINI PAN BURGER BRIOCHE CON CEREALES

Harina semi-integral. Miga y topping de semillas.
± Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



Petits choux Hof

PHILIPPE URRACA



NUEVO

TRIO DE PETITS CHOUX

3 sabores: arándanos, mandarina, chocolate avellana gianduja.
± Ø 4 cm

95485 | 18 g x 48



NUEVO

PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Brasil) doble fermentación con pulpa de maracuyá, chocolate blanco 35% WAINA con notas de leche fresca, chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) doble fermentación con notas de plátano.
± Ø 4 cm

95486 | 16 g x 48



PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.
± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



Idea de emplatado



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





hof Macarons
PHILIPPE URRACA



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa.
8 unidades de cada sabor.
 $\pm \text{ Ø } 3,5 \text{ cm}$

2876 | 12 g x 48



MACARON DE MANGO MARACUYÁ

Macaron con mermelada de mango y maracuyá.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95350 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron con ganache de caramelo.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95312 | 16 g x 45



MACARON DE VAINILLA

Macaron con ganache de vainilla.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95308 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron con ganache de chocolate.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95309 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBUESA

Macaron con mermelada de frambuesa.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95315 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron con ganache de pistacho.
 $\pm \text{ Ø } 4,2 \text{ cm}$

95313 | 16 g x 45



Petits fours dulces



PETITS FOURS DULCES ART DÉCO

6 sabores: Chou con crumble, 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, mermelada de mango y maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduia y trocitos de avellanas.

8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48



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 | Bandeja 540 g x 48



PETITS FOURS DULCES 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



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



Petits fours dulces hasta 25g



NUEVO

MINI BROWNIE

Con trocitos de nueces.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm

4854 | 17 g x 154



NUEVO

MINI FINGER LIMÓN MERENGUE FLAMBEADO

Pasta sablé, crema de limón de Sicilia, bizcocho joconde, merengue flambeada.

± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



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



MINI TATIN

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas.

± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



MINI FINANCIER DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra y mantequilla pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



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



Petits fours dulces hasta 25g



NUEVO

MINI GOFRE DULCE

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



CHOUQUETTES (BUÑUELOS)

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

95519 | 5 g x 120



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80



SURTIDO DE PIC'POP

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

95363 | 20 g x 48



MINI BERLINA DE CHOCOLATE AVELLANA

Sin aceite de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

502524 | 25 g x 140



CUP CAKES VARIADOS

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

100281 | 24 g x 54



Petits fours dulces hasta 25g



MINI CACAHUETE PERA

Bizcocho de cacahuete salado, mermelada de pera, ganache montada de chocolate con leche. $\pm 4,5 \times 3 \times 2,5$ cm

160437 | 16 g x 120



MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco. $\pm 4,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160438 | 15 g x 120



MINI EXÓTICO

Bizcocho dacquoise de coco, mousse de coco y limón verde, cremoso tropical (coco, mango, maracuyá). $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2,5$ cm

160439 | 18 g x 128



MINI RUSO

Bizcocho de magdalena, crema de praliné, lámina de chocolate blanco. $\pm 3,5 \times 3,5 \times 2,5$ cm

160039 | 18 g x 120



MINI LIMÓN

Bizcocho de magdalena, crema de limón, brillo de chocolate blanco. $\pm 3,5 \times 3 \times 2$ cm

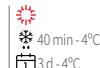
160040 | 18 g x 106



MINI CAFÉ

Sablé bretón, cremoso de chocolate con leche aromatizado con café. $\pm 3 \times 3 \times 2,5$ cm

160035 | 18 g x 120



MINI CHOCOLATE

Brownie con chocolate Nyangbo, plátano y especias, ganache de chocolate. $\pm 4 \times 2,5 \times 2,5$ cm

160036 | 20 g x 98



Petits fours 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



MINI BROWNIE DULCE DE LECHE

Brownie de chocolate con dulce de leche y nueces.
± 3,5 x 3,5 cm

160024 | 30 g x 88



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



BISCOCHO MIEL, MANZANA Y ESPECIAS

Bizcocho de miel, manzana y especias.
± 2,5 x 2,5 cm

160030 | 30 g x 100



BISCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.
± 2,5 x 2,5 cm

160033 | 28 g x 100



BISCOCHO LIMÓN

Bizcocho de limón.
± 2,5 x 2,5 cm

160031 | 30 g x 100



BISCOCHO PLÁTANO

Bizcocho de plátano.
± 2,5 x 2,5 cm

160032 | 30 g x 100



Petits fours dulces hasta 40g



MINI TORRIJAS

Pan empapado en leche, azúcar.

100316 | 40 g x 30



MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infusionada en Té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30



NUEVO

MINI TORRIJAS DE COCO

Pan empapado en leche de coco, coco rallado.

100367 | 40 g x 30



Idea de emplatado



MINI FINANCIER DE CEREZAS

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

± Ø 6 x 2 cm

4852 | 35 g x 60



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



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



Petits fours dulces hasta 40g



TARTAR DE FRUTOS ROJOS CON MASCARPONE

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

2029 | 30 g x 24



SURTIDO DE MINI VASITOS

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

TDP005575 | 30 g x 36



MINI MUFFIN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

Relleno de chocolate y avellanas 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160277 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO CARAMELO

Relleno de caramelo 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160276 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RELLENO FRUTOS ROJOS

Relleno de frutos rojos 23%.

± Ø 4 x 4,5 cm

160278 | 26 g x 84



Petits fours dulces hasta 65g



MINI FONDANT DE CHOCOLATE

Chocolate 52% de cacao, mantequilla.
± Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60

☀ 20 seg - 800W
 Refrigerar 5 d - 4°C



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 - 4°C
 Refrigerar 2 d - 4°C



MINI SABLÉ DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

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

4851 | 47 g x 48

☀ 4 h - 4°C
 Refrigerar 2 d - 4°C



MINI CHEESECAKE DE VAINILLA

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

ICCBBAK07028 | 40 g x 28

☀ 1 h - 4°C
 Refrigerar 5 d - 4°C



MINI PECAN PIE

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

4850 | 45 g x 60

☀ 4 h - 4°C
 Refrigerar 3 d - 4°C

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.
 $\pm \varnothing 15$ cm

TDEASS41100 | 47 g x 10 tartas de 10 raciones



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.
 $\pm \varnothing 15$ cm

TDEASS43060 | 41 g x 5 pasteles



Caprichos dulces



NUEVO

PUNTO CHOCO GOLD Y FRUTOS SECOS

Chocolate Gold con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos.
Aprox. 170 unidades.
 $\pm 0\text{,}3\text{ cm}$

100366 | 1 kg x 1



2 h -4°C
7 d -20°C



PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, semillas de calabaza, arándanos secos.
Aprox. 190 unidades.
 $\pm 0\text{,}3\text{ cm}$

100306 | 1 kg x 1



2 h -4°C
7 d -20°C



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro.
 $\pm 3,5 \times 2,5\text{ cm}$

100355 | 1 kg x 1



1 h -15°C
30 d -15°C



MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa.

$\pm 3,5 \times 2,5\text{ cm}$

100354 | 1 kg x 1



1 h -15°C
30 d -15°C



MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas.
Aprox. 180 unidades. $\pm 3,5 \times 2,5\text{ cm}$

100344 | 1 kg x 1



2 h -4°C
21 d -20°C



MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con flor de sal de curry y pimienta de Sichuan. Aprox. 220 unidades.
 $\pm 3,5 \times 2,5\text{ cm}$

100343 | 1 kg x 1



2 h -4°C
21 d -20°C

Caprichos dulces



NUEVO

TRUFAS DE LOTUS

Ganache de crema Lotus con trocitos de galleta Lotus, cobertura de chocolate negro y cacao. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

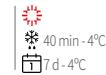
160444 | 10 g x 140



TRUFAS DE BAILEYS

Ganache de Baileys con chocolate con leche, cobertura de chocolate con leche y azúcar de café. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160432 | 10 g x 140



TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té Earl Grey, cobertura de chocolate.

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160434 | 10 g x 140



TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

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

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160433 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

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

160042 | 10 g x 140



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. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

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

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160041 | 10 g x 140



TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

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

$\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160099 | 8 g x 175



TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, caramelo salado, cobertura de cacao puro en polvo. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160100 | 8 g x 175



Caprichos dulces



TRUFAS HELADAS

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



98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO LICOR

Aprox. 195 unidades.

100032 | 1 kg x 1



TRUFAS DE TÉ VERDE

Aprox. 200 unidades.

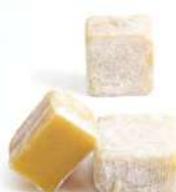
100255 | 1 kg x 1



TRUFAS DE YUZU

Aprox. 200 unidades.

100314 | 1 kg x 1



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Aprox. 195 unidades.

100003 | 1 kg x 1



Caprichos dulces



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate caramelito con almendras tostadas, mezcla de spéculoos y peta zeta.
Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelito con kikos barbacoa molidos, mezcla de spéculoos, y peta zeta.
Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas y peta zeta.
Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Con peta zeta.
Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Con peta zeta.
Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

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

100288 | 1 kg x 1



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



ALMENDRA DE CHOCOLATE BLANCO

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

100312 | 1 kg x 1



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



Panadería



Barquitas



NUEVO

BARQUITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho financier de almendra y chocolate negro 52%, caramelo cremoso. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4807 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA LIMÓN

Bizcocho financier de almendra y limón con ralladuras de limón, crema de limón. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4805 | 40 g x 27



NUEVO

BARQUITA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho financier de almendra y pistacho, compota de frambuesa. Mantequilla pura.
± 11 x 3 x 2 cm

4806 | 40 g x 27



Pastelitos



NUEVO

PASTEL DE LA ABUELA

Bizcocho esponjoso de chocolate negro 59,5%. Mantequilla pura.
Ø 8,5 x 4 cm

4796 | 95 g x 32



BIZCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña. Decorado con coco rallado. Ø 8 x 3 cm

IC18981 | 95 g x 16



PASTELITO DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra, interior de crema, palitos de almendra tostada, azúcar glas.

IC17020 | 100 g x 12



Éclairs y choux



NUEVO

ÉCLAIR DE SPÉCULOOS

Pasta choux con mantequilla pura,
crema pastelera sabor spéculoos.
± 13 cm

160497 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux con mantequilla pura,
crema pastelera sabor vainilla.
± 13 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux con mantequilla pura,
crema pastelera sabor café.
± 13 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux con mantequilla pura,
crema pastelera sabor chocolate.
± 13 cm

160215 | 80 g x 28



PROFITEROLE XL

Chou relleno de chocolate trufa con praliné,
nata montada, trocitos de pistacho y chocolate.
Ø 8 x 7 cm

IC18979 | 125 g x 16



Cookies



NUEVA RECETA

MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



NUEVA RECETA

MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30



COOKIE TRES CHOCOLATES

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



NUEVA RECETA

COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) y mantequilla, cookie con mantequilla pura y pepitas de chocolate. ± Ø 8,5x3 cm

4076 | 80 g x 26



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



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 - 180°C
24 h - 20°C

COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE

± Ø 10 cm

01273565
80 g x 90

10 min - 180°C
24 h - 20°C

COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

± Ø 10 cm

01273581
80 g x 90

10 min - 180°C
24 h - 20°C

COOKIE DE CARAMELO A LA SAL

001398769
80 g x 90

10 min - 180°C
24 h - 20°C

Muffins



NUEVO

MUFFIN DE COCO

Bizcocho de vainilla relleno de crema de coco. Decorado con ralladuras de coco. ± Ø 5x7x8 cm

IC18584 | 130 g x 16

4 h - 4°C
2 d - 4°C

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 7x6,5 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

Tronquitos



TRONQUITO FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho, nata, mermelada de frambuesa, nata montada con pistacho y trocitos de pistacho.
± 10 x 5 cm

IC17023 | 60 g x 12



TRONQUITO CROCANTI

Bizcocho, trufa, crocanti de almendra.

± 10 x 4,5 cm

IC17021 | 85 g x 12



TRONQUITO NATA CHOCOLATE

Bizcocho, nata, glaseado de chocolate negro y chocolate blanco.
± 10 x 4,5 cm

IC17024 | 65 g x 12



TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado de chocolate con leche y avellanas. ± 10 x 4,5 cm

IC17022 | 90 g x 12



Pastelería individual



MOUSSE LECHE MERENGADA

Sablé bretón de mantequilla, namelaka de chocolate, mousse de leche merengada, polvo de canela. $\pm \ Ø 6,5 \times 4$ cm

160168 | 110 g x 20



MOUSSE YOGUR FRESA

Sablé bretón de mantequilla, mermelada de fresa, mousse de yogur natural. $\pm \ Ø 6,5 \times 4$ cm

160169 | 95 g x 20



FRAMBUESA PISTACHO INDIVIDUAL

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho. $\pm \ Ø 6,5 \times 6$ cm

IC18977 | 90 g x 20



SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, chocolate trufa, granulado de chocolate, cacahuate cubierto de chocolate. $\pm \ Ø 6,5 \times 6$ cm

IC17026 | 90 g x 12



SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho de vainilla, crema de mantequilla dulce, palitos de almendra tostados. $\pm 7 \times 4$ cm

IC17003 | 75 g x 12



Pastelería individual



RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18974 | 100 g x 20



CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18975 | 100 g x 20



OREO® CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata, trocitos de galleta Oreo®.
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18976 | 90 g x 20



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.
± Ø 6,5 x 6 cm

IC18978 | 130 g x 20



Tartas precortadas

NUEVO



TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.
Precortado en 14 raciones.
 $\pm \text{Ø} 25 \text{ cm}$



IC18117 | 1,75 kg x 1



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso. Precortado en 14 raciones.
 $\pm \text{Ø} 25 \text{ cm}$



IC18118 | 1,75 kg x 1



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%.
Precortado en 16 raciones.
 $\pm \text{Ø} 25 \text{ cm}$



IC18120 | 2 kg x 1

Tartas para cortar



NUEVO

TARTA LOTUS

Base de crumble de galleta Lotus, crema de mascarpone y crema de spéculoos, crema de Lotus.

Ø 16 CM

IC18121 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC18123 | 1,2 kg x 1



4 h - 4°C



TARTA ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado de chocolate con leche y avellanas.

Ø 16 CM

IC17010 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC17011 | 1,2 kg x 1



4 h - 4°C



TARTA CHOCO CRUNCH

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70%, crujiente de avellana, glaseado de chocolate, cacao en polvo y avellanas tostadas.

Ø 16 CM

IC17008 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17009 | 1 kg x 1



4 h - 4°C



TARTA FRAMBUESA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho.

Ø 16 CM

IC17016 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17017 | 1 kg x 1



4 h - 4°C



TARTA COCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de coco, interior y glaseado de mermelada de maracuyá.

Ø 16 CM

IC17014 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17015 | 1 kg x 1



4 h - 4°C



TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavarois de limón, glaseado espejo con ralladura y rodaja de lima.

Ø 16 CM

IC17012 | 410 g x 1

Ø 24 CM

IC17013 | 920 g x 1



4 h - 4°C

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. $\pm 21 \times 17 \times 8$ cm



96880 | 400 g x 12



PAN MORENO RECTANGULAR

Harina semi-integral.

$\pm 38 \times 12 \times 7$ cm



96236 | 720 g x 10



PAN MULTICEREALES

Harinas de centeno, cebada malteado y trigo tostadas. Semillas de lino dorado, girasol, sésamo y amapola gris. Decorado con copos de avena. $\pm 28 \times 11$ cm



96639 | 450 g x 22

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



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. $\pm 28 \times 12 \times 7$ cm



96897 | 600 g x 12

Panes para compartir



NUEVO

BAGUETTE TRADICIÓN

Masa madre. Cocido en horno de solera.
± 54 cm



160495 | 280 g x 35



BAGUETINA NATURAL

Harina de trigo, sello de calidad «Label rouge».
± 27 cm



96312 | 140 g x 50



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



CHAPATA

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



160461 | 140 g x 50



CHAPATA BOCADILLO

Harina de trigo y de centeno.
± 25 cm



96189 | 100 g x 40



NUEVO

PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, manzana y albaricoque seco.
± 39 x 29 x 23 cm



160484 | 500 g x 12



PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina semiintegral enriquecida con pipas de girasol y frutas enteras (higos turcos 14,5%, avellanas italianas 5% y almendras de California 5%).
± 27 x 9,5 x 9,5 cm



96123 | 950 g x 8

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



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



PAN DE PUNTA NATURAL

Harina semi-integral, masa madre.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170



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 2,5 cm

160264 | 40 g x 170



PAN DE PUNTA DE CEREALES

Harina semi-integral, semillas tostadas, muy crujiente.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96271 | 40 g x 170



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



PANECILLO BLANCO 55G

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



96573 | 55 g x 140



NUEVA RECETA

PANECILLO HORNO DE PIEDRA

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

± 11 x 6,5 x 5 cm



160512 | 50 g x 60



PANECILLO MULTICEREALES

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



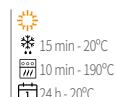
96759 | 55 g x 140



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



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



160488 | 60 g x 100



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

Pan Burger



PAN BURGER XL

Harina de trigo y harina de trigo malteada.
± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



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



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



NUEVA RECETA

PAN BURGER NATURAL

Elaborado con mantequilla. Cortado.

± Ø 12 cm

160511 | 80 g x 30



PAN BURGER CLÁSICO NATURAL

Elaborado con aceite de colza. Cortado.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



PAN BURGER RÚSTICO

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

96666 | 60 g x 36



PAN BURGER CRISTAL MULTICEREALES

Versión multicereal del pan burger de cristal. Cortado.
± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



PAN BURGER CEREALES SIN GLUTEN

Harina de arroz, tapioca y maíz.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



Pan Burger



PAN BURGER BLACK 4 PIMIENTAS

Harina semi-integral. Color tinta de sepia, perfecta combinación de 4 pimientas para un sabor fresco. $\pm \varnothing 12\text{ cm}$

160456 | 90 g x 40



PAN BURGER BLACK CEREALES

Color tinta de sepia, pimienta negra. Topping de multicereales. Cortado $\pm \varnothing 10\text{ cm}$

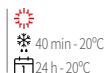
966663 | 70 g x 36



PAN BURGER CON CERVEZA

Pan burger de cristal con cerveza, masa madre y aceite de oliva, topping de sémola de trigo. Sin cortar. $\pm \varnothing 11\text{ cm}$

89894 | 80 g x 60



NUEVA RECETA

PAN BURGER ESPONJOSO

Pan burger esponjoso, receta a base de patatas. Sin cortar. $\pm \varnothing 11\text{ cm}$

160510 | 80 g x 50



PAN BURGER SÉSAMO

Mantequilla y topping de sésamo. Cortado. $\pm \varnothing 10\text{ cm}$

966662 | 70 g x 36



PAN BURGER CLÁSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado. $\pm \varnothing 11\text{ cm}$

160353 | 80 g x 30



PAN BURGER CEBOLLA Y QUESO EMMENTAL

Topping de cebolla. Cortado. $\pm \varnothing 10\text{ cm}$

966661 | 70 g x 36



Panes especiales



NUEVO

PAN BAO NEGRO

Masa de harina con tinta de sepia fermentada y cocinada al vapor.

180006 | 30 g x 100

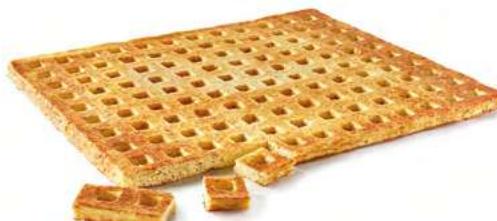


NUEVO

PAN BAO BLANCO

Masa de harina fermentada y cocinada al vapor.

180007 | 30 g x 100



NUEVO

GOFRE QUESO PEREJIL

Placa de gofre de queso emmental y perejil. ± 37,5x31,5 cm

687302 | 1,1 kg x 3

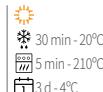


FOCACIA AJO Y ALBAHACA

Harina semi-integral con aceite de oliva. Decorada con sal gorda de Guérande, ajo y albahaca.

Textura esponjosa. ± 10x9,5x2 cm

160487 | 85 g x 60



PAN LOBSTER ROLL

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

± 20 cm

160345 | 100 g x 20



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



BAGEL CON SEMILLAS DE SÉSAMO

± Ø 11 cm

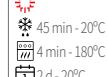
160222 | 115 g x 30



BAGEL CON SEMILLAS DE AMAPOLA

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



Bollería



CROISSANT

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



31780 | 80 g x 60

NUEVO

CROISSANT CURVO

23% de mantequilla fina.
± 8 x 7,5 x 4 cm



35203 | 70 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

21% de mantequilla D.O.P., 9% de chocolate. ± 10 x 6,5 x 3,5 cm



31792 | 80 g x 60



MINI CROISSANT

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



52276 | 30 g x 200



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

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

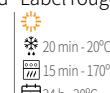


52277 | 35 g x 192



MINI PAN DE PASAS

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

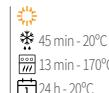


52580 | 30 g x 192



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



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



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

Bollería

BOLLERÍA GOURMET



CROISSANT

23% de mantequilla.

± 11 x 5 x 3,5 cm



96119 | 60 g x 70



CAÑA DE CHOCOLATE

20% de mantequilla,
9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm



96112 | 75 g x 70



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



MINI CROISSANT

23% de mantequilla fina.

± 7 x 4 x 2,5 cm



96760 | 20 g x 260



MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19% de mantequilla fina,
14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm



96761 | 28 g x 260



MINI PAN DE PASAS

14% de mantequilla fina,
13% de pasas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm



96762 | 30 g x 260



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

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

PASTEL DE NATA

Auténtico Pastel de Nata cocido.
Fabricado en Portugal. Calentar
algunos minutos al horno.

± Ø 7 x 2,8 cm



540188 | 58 g x 72

Croissants rellenos



NUEVO

CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellana, granulado de chocolate. ± 18 cm

ES36672 | 90 g x 44

✖ 45 min - 20°C
🕒 17 min - 165°C

NUEVO

MINI CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de crema de chocolate y avellana, granulado de chocolate.

ES42105 | 40 g x 165

✖ 30 min - 20°C
🕒 14 min - 165°C

NUEVO

MINI CROISSANT FRAMBUESA

Masa croissant de mantequilla pura, relleno de compota de frambuesa.

ES40512 | 40 g x 165

✖ 30 min - 20°C
🕒 14 min - 165°C



Ny Rolls

Ideal para llenar con nuestras mangas de crema



NUEVO

NY ROLL

New York Roll para llenar. Masa croissant de mantequilla pura. Ø 9,5 x 3,5 cm

86041 | 58 g x 36

✖ 30 min - 20°C
🕒 2 min - 170
📅 24 h - 20°C

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 - 4°C
🕒 24 h - 4°C

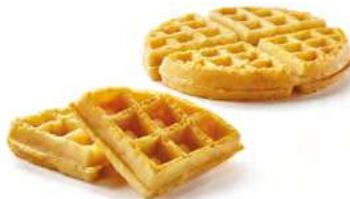
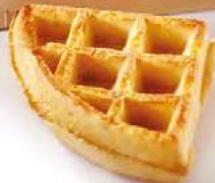
MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para llenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4

✖ 6 h - 4°C
📅 24 h - 4°C

Gofres



NUEVO

GOFRE REDONDO

Sabor a vainilla. Ideal para los brunchs.

± Ø 18 x 4 cm

160506 | 125 g x 8



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



Idea de emplatado



GOFRES DE LIEJA

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

160213 | 105 g x 30



GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja con trocitos de azúcar perlado.
Posibilidad de calentar. Embalaje individual.

160394 | 100 g x 48



Crepes



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad. $\pm \varnothing 25\text{ cm}$

95404 | 40 g x 50



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

$\pm \varnothing 22\text{ cm}$

160214 | 80 g x 32



MINI CREPES DULCES

Mini crepes de huevos y leche fresca aromatizados con vainilla. Servir a temperatura ambiente o caliente, solo o relleno.

$\pm \varnothing 10\text{ cm}$

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

$\pm \varnothing 11\text{ cm}$

96814 | 40 g x 72



Brioches



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



BRIOCHE TRENZADO CHOCO-AVELLANA

Brioche tierno trenzado con crema de chocolate y trocitos de avellana.

160455 | 400 g x 6



NUEVO MINI BRIOCHE

Mantequilla pura.
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



BRIOCHE CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

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

160513 | 100 g x 54



ROLLO DE CANELA

Rollo de canela con glaseado de azúcar.
± Ø 7,5 x 5,5 cm

96845 | 95 g x 24



Listo para
decorar



LISTO PARA
DECORAR

Listo para decorar

BASES HORNEADAS



BASE DE TARTAleta DULCE

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± 6,5 x 6,5 cm

30 min - 20°C
 3d - 20°C

96792 | 19,5 g x 75



BASE DE TARTAleta DULCE Ø 8

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 8 cm

2 h - 4°C
 12 h - 4°C

160255 | 22 g x 60



BASE DE TARTAleta DULCE Ø 5,5

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 5,5 cm

2 h - 20°C
 12 h - 4°C

160256 | 11 g x 100



NUEVA RECETA SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

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

1 h - 4°C
 6 h - 20°C

160471 | 4,5 g x 180



MINI TAPA DE MACARON

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

2 h - 4°C
 4 d - 4°C

95352 | 3 g x 192



TAPA DE MACARON NATURAL

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

3 h - 4°C
 2 d - 4°C

2889 | 20 g x 36



TAPA DE MACARON ROSADA

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

3 h - 4°C
 2 d - 4°C

2888 | 20 g x 36

BASES CRUDAS



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 57 x 37 cm

30 min - 20°C
 20 min - 200°C

540106 | 654 g x 15



1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Mantequilla pura. Sin pinchar.
± 37 x 28 cm

30 min - 20°C
 20 min - 200°C

540006bvf | 327 g x 15

BASE DE TARTA DULCE Ø 26

Pasta dulce cruda de mantequilla pura.
± Ø 26 cm

25 min - 180°C

96686 | 300 g x 16

Cremas y mousses



NUEVO

MANGA DE ARROZ GLUTINOSO

Arroz glutinoso con leche de coco.



4817 | 800 g x 4

MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para usar directo del congelador.



4017 | 300 g x 4

MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

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



4432 | 620 g x 4



MANGA DE CREMA DE VAINILLA

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



3544 | 600 g x 4



MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.



3223 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE MASCARPONE

Ideal para elaborar tiramisú o vasitos con frutos rojos.



3221 | 600 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

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



3176 | 550 g x 4



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.



3313 | 700 g x 4

Crumbles



NUEVO

CRUMBLE DE TOMATE

Harina, almendra en polvo, mantequilla, tomate seco, orégano seco.



100364 | 1 kg x 1



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



CRUMBLE DE SPÉCULOOS

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



100357 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.



100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Harina, aceite vegetal, azúcar moreno.



4104 | 830 g x 2

Crumbles



NUEVO

CRUMBLE DE COOKIES

Harina, almendra en polvo, mantequilla, azúcar moreno, pepitas de chocolate.



100365 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE KIKOS

Mantequilla, azúcar, harina, kikos.



100307 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.



100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.



100347 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CÍTRICOS

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



100356 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.



100315 | 1 kg x 1

Salsas y decoraciones

SALSAS

Philippe Uraca 

CHOCOLATE GANACHE

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

95379 | 500 ml x 7

 3 h -4°C
 24 h -4°C



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7

 3 h -4°C
 24 h -4°C



TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1

 2 h -4°C
 7 d -20°C



TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. Aprox. 75 unidades.

100327 | 500 g x 1

 2 h -4°C
 7 d -20°C



EXÓTICO

Coulis de mango y maracuyá.

66063 | 500 g x 6

 6 h -4°C
 10 d -4°C



FRESA

66061 | 500 g x 6

 6 h -4°C
 10 d -4°C



TEJAS

TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1

 2 h -4°C
 7 d -20°C



PALITOS Y REJILLAS



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

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

± 30 cm

100030 | 1 kg



REJILLA DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm

100329 | 55 g x 9



REJILLA DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con galleta y peta zetas.

± 21 x 15 cm

100330 | 55 g x 9

 1 h -20°C
 21 d -20°C

 1 h -20°C
 21 d -20°C

 1 h -4°C
 30 d -4°C

 1 h -4°C
 30 d -4°C

Índice Helados

3 Cítricos	26	Fresa love	40	Pedro Ximénez	19, 24
Áceite de oliva	22	Fresa ruibarbo	31	Pepino	22
Aguacate	31	Fresa Senga	18	Pera	29
Ajo negro	22	Fresa senga sin gluten	38	Pera Williams	18
Albahaca	23	Fresas del bosque	18	Philadelphia	28, 35
Albaricoque	29	Galleta María	19	Pimiento asado	22
Algodón de azúcar	27, 34	Galleta María chocolate	35	Piña	18
Almendra tostada	34	Galleta Oreo	25	Piña colada	24
Amarena	25	Galleta sablé	27	Piña menta	39
Amaretto	31	Gazpacho	19	Pistacho	25, 30, 35
Avellana	27	Gianduja	21, 25	Pistacho de Sicilia	17
Avellana a la antigua	17	Gin Tonic	24	Pitugo	35
Avellana italiana con chocolate	38	Grosella negra con bayas	29	Plátano chocolate avellana	28
Avellana vegano	27	Guacamole	22	Plátano de Canarias	18
		Guayaba	31	Plátano pecán caramelito	25
Baileys..	24	Haba tonka	23	Queso de cabra	16
Banana	29	Harissa	31	Queso fresco con membrillo	19
Banoffee	34	Higo tinto con lima	31	Queso Idiazábal	19, 22
Bárbara	34	Horchata	19, 37	R egaliz	23
Bayas power	40	Jamón ibérico	31	Remolacha con leche de coco	31
Bergamota	31	Jarabe de arce pecán	25	Ricotta higos secos	25
Boniatto morado	31	Jengibre con jengibre confitado	26	Rocher Avellana	21, 36
Bunty	34	K-Bueno	35	Romero	23
Burrata pesto	22, 25	Kikos	28	Ron con pasas	24, 36
C acahuete	27	Kulfí con pistachio	31	Rosa de Damasco	23
Cactus cítricos	23	L eche almendra	17	Rosquillas	31
Café	27, 30	Leche de coco	17, 26	S andia	39
Café Árabe	34	Leche fresca natural	17	Selva negra	21
Café con granos	27	Leche merengada	30, 35	Sésamo negro	26
Café espresso de Guatemala	17	Lichi	26	Sidra Casera	24
Café irlandés	24	Lima	29	Spéculoos	28
Canela	23	Lima con jengibre confitado	26	Stracciatella	25, 36
Caqui	29	Lima Kaffir	26	Sunday caramel	34
Carajillo	31	Limón	29, 30	T é verde Matcha	26
Caramelo a la sal	17, 27, 34, 39	limón cilantro	22	Tiramisú con mascarpone	25
Carrot cake	34	limón exprimido	18, 39	Tomate albahaca	22
Caviar	16	limón exprimido sin gluten	38	Tomillo	23
Ceps	16	limón negro y pimienta de Timut	26	Torrija	19
Cereza Guinda	29	Lotus	28, 35	Trocitos de oreo	36
Chocolate	21, 30, 34, 39	M aíz	31	Tropical mix	40
Chocolate a la antigua	17, 21	Mandarina de Sicilia	25, 29	Trufa	16
Chocolate al punto de sal	21	Mango	18, 29, 30, 37, 39	Turrón	30, 36
Chocolate belga	38	Mango "Alfonso"	18	Turrón con trocitos	19
Chocolate blanco	21	Mango sin gluten	38	Turrón suprema	19
Chocolate blanco crunchy	34	Mantecado	19	U nicorno	36
Chocolate blanco nateloso	34	Manzana asada	29		
Chocolate brownies	34	Manzana verde	29	V ainilla	30
Chocolate con guindilla	21	Maracuyá	29, 37	Vainilla a las dos vainillas	20
Chocolate Gold	21	Maracuyá imperial	26	Vainilha ahumada	31
Chocolate negro	21, 38	Mar de Cava	19, 24	Vainilla al estilo crema inglesa	20, 30
Chocolate negro Guanaja	17, 21	Mascarpone	25	Vainilla bajo azúcar	20, 36
Chocolate negro naranja	21	Maza	31	Vainilla Bourbon	30, 36
Chocolate vegano	21	Melón	29	Vainilla Bourbon de Madagascar	17, 20
Coco	29	Menta chocolate	28, 35	Vainilla con vainas	38
Coco crush	40	Menta con hojas	23	Vainilla con vainas de Madagascar sin gluten	38
Coco curry	22	Miel	23	Vainilla cookies	36
Coco mango-maracuyá	34	Miel y piñones	17	Vainilla crocanti	20
Crema de arroz	31	Mocaccino	25	Vainilla infusión de vainas Bourbon	20
Crema de limón al estilo Lemon curd	28	Naranja exprimida	18, 39	Vainilla macadamia caramel	20, 25
Crème brûlée	27	Naranja sanguina	18	Vainilla pecán fudge	20, 25, 36
D átiles flor de azahar	23	Nata	30, 35	Vainilla vegano	20
Donuts con chocolate	35	Natelloso	25	Vermut	31
Dulce de leche	17, 35	Natural green	40	Vinagre de Jerez	31
Dúo de fresas	38	Nuez	28	Violeta	23, 36
Dúo de mandarinas	38	P alomitas	35	Vitamina Boost	40
E nsaimada	19	Pantera rosa	31	W asabi	22, 26
F lor de lavanda	31	Papaya manía	40	Y ogur búlgaro con arándanos	36
Foie Gras	16	Parmesano	16	Yogur búlgaro con grosella	28
Frambuesa	18, 29, 30, 37, 39			Yogur búlgaro natural	28, 30, 36
Frambuesa lichi rosa	23, 26			Yogur con moras	38
Frambuesa vainilla	35			Yogur lima albahaca	23
Frambuesa violeta	23			Yuzu	16, 26
Fresa	18, 30, 39				
Fresa albahaca	23				
Fresa con trocitos	27, 29, 35, 37				

Índice Postres Helados

Bola rocher	44	Mochi helado coco	45	Soufflé de caramelo	42
Bolas de vainilla	45	Mochi helado frambuesa lichi	45	Soufflé de chocolate	42
Bolas y Quenelles "listos para servir"	45	Mochi helado mango maracuyá	45	Soufflé de coco mango maracuyá	43
Cheesecake frutos rojos	43	Mochi helado Sakura	45	Soufflé de mandarina	42
Cubos "listos para servir"	45	Mochi helado té verde Matcha	45	Soufflé de parfait café	42
Eski frambuesa merengue	44	Profiteroles helado de vainilla	44	Soufflé de vainilla frambuesa	43
Lingote cacahuete caramelito	44	Sandwich vainilla galleta María	44	Soufflé de yuzu limón	43
Lingote rocher	44	Secréto helado fresa bergamota	43	Soufflé Fior di Latte Nube	42
		Soufflé de banoffee	42	Vasitos originales	45

Índice Pastelería

Aguacate	62	Coulant de chocolate sin gluten	50	Lingote de tiramisú	66
Almendra de chocolate blanco	108	Coulant de chocolate tradición	51	Lingote de turró	59
Apple pie	57, 77	Coulant de chocolate <i>Veganico</i>	50	Lingote todo chocolate	53
Arroz con leche	59	Coulant de dulce de leche	51	Locura de chocolate	53
Banda mango mascarpone	83	Coulant de praliné sin gluten	50	Macaron de caramelito	95
Banoffee pie	76	Coulant de turró	51	Macaron de chocolate	95
Barrita chocolate caramelito	68	Coulant de yuzu limón	51	Macaron de frambuesa	95
Birthday Cake	76	Crujiente choco caramelito	67	Macaron de mango maracuyá	95
Bizcocho carrot cake	100	Crujiente de avellanas	71	Macaron de pistacho	95
Bizcocho de canela y frutos secos	83	Crujiente de chocolate	52	Macaron de vainilla	95
Bizcocho de limón y crocanti	83	Crujiente de chocolate y avellana	83	Maceta de Tiramisú	63
Bizcocho de seis especias y pipas	83	Crujiente de frutos rojos maracuyá	71	Mandarina	62
Bizcocho limón	100	Crujiente yogur fresa	67	Manzana	62
Bizcocho miel, manzana y especias	100	Crumble de manzana y albaricoque ..	56	Margarita	68
Bizcocho plátano	100	Cubo tres chocolate	54	Massini	71, 79
Bomba de frutos rojos	70	Cup cakes variados	98	Media luna de turró	59
Bombón tres chocolates	54	Cúpula coco frutos rojos	67	Milhojas de chocolate	53
Brioche estilo torrija	59	Cúpula de chocolate	49	Milhojas de crema	70
Brownie	55	Cúpula de frutas	49	Milhojas de frambuesa	70
Brownie con nueces	55	Cúpula piña colada	68	Mini Apple Pie	100
Brownie dulce de leche	55	Delicia albahaca lima	67	Mini bagel salmón	91
Brownie sin gluten	55	Delicia de chocolate	53	Mini berlina de chocolate avellana ..	98
Cake de limón	85	Domo avellana	68	Mini brioche amapola	93
Cake de limón amapola	85	Dos chocolates y brownie	72	Mini brioche con crema muselina ..	101
Cake marmoleado de chocolate	85	Dúo de chocolate	54, 84	Mini brioche natural	93
Cake marmoleado de chocolate y ganache	85	Dúo de chocolate caramelito a la sal ..	51	Mini briosches salados	90
Canapés salados tradición	90	Éclair Saint-Honoré	70	Mini brownie	97
Canapés vegetarianos	90	Espiral de frutos rojos	71	Mini brownie dulce de leche	100
Capricho de Baileys	69	Finger Cheesecake	61	Mini buffet zanahoria y coco	100
Carrot cake	72, 76	Finger de chocolate	65	Mini cacahuete pera	99
Cheesecake	60, 72	Finger de chocolate negro	65	Mini café	99
Cheesecake con caramelito chocolate	75	Finger de coco y piña	64	Mini caramelito lotus	99
Cheesecake con galleta Oreo	75	Finger de frambuesa y frutas del bosque ..	64	Mini cheesecake de vainilla	103
Cheesecake de caramelito a la sal	74	Finger de mango y maracuyá	64	Mini chocolate	99
Cheesecake de chocolate fudge	75	Finger de panna cotta y frambuesa ..	64	Mini coulant de chocolate	101
Cheesecake de turró	60	Finger de tres chocolates	65	Mini exótico	99
Cheesecake de vainilla	74	Finger sabor de Japón	64	Mini financier con pepitas de chocolate ..	97
Cheesecake frambuesa	74	Finger tropical	64	Mini financier de almendra ..	97
Cheesecake frutos rojos	60	Flan	81	Mini financier de cerezas	101
Cheesecake limón jengibre	60	Flor de yuzu mandarina	70	Mini finger limón merengue flambeado ..	97
Cheesecake spéculos	60	Fudge cake	76	Mini focaccia	92
Cheesecake yuzu	60	Gominolas de fruta	108	Mini fondant de chocolate	103
Cheesecake tradición	61	Grano de café	63	Mini gofré dulce	98
Choco deluxe	52	Haba de cacao	63	Mini limón	99
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia	54	Huevo de chocolate blanco y mango ..	62	Mini milhojas de crema	103
Chouquettes (buñuelos)	98	Huevo de vainilla y caramelito	62	Mini muffin relleno caramelito	102
Coco	62	Lemon pie	58, 72, 77	Mini muffin relleno chocolate avellana ..	102
Coulant de chocolate	51	Limón	62	Mini opéra	97
Coulant de chocolate blanco y negro ..	51	Lingtote choco blanco cítricos	71	Mini pan bretzel varios	92
Coulant de chocolate clásico sin gluten ..	50			Mini pan burger brioche 4 piñadas ..	93
Coulant de chocolate frío sin gluten ..	50			Mini pan burger brioche con cereales ..	93
				Mini pan burger con sésamo ..	93

Mini pan de leche	92	Red Velvet cake	76
Mini pan nórdico	92	Rocas de chocolate blanco	108
Mini pecan pie	103	Rocas de chocolate Gold y almendras	108
Mini quiches delicia	91	Rocas de chocolate Gold y kikos	108
Mini quiches vegetarianos	91	Rocas de chocolate negro	108
Mini ruso	99	Rocas de chocolate Ruby y almendras	108
Mini sable de chocolate blanco maracuyá	103	Rocas de yogur y soja	108
Mini sándwich comté trufa	91	Rocher chocolate blanco	69
Mini tabletta chocolate blanco	105	Rocher chocolate con leche	69
Mini tabletta chocolate Gold	105	Rocher de pistacho	69
Mini tabletta chocolate negro	105	Sablé coulant caramel	68
Mini tabletta chocolate Ruby	105	Sablé de higos asados	57
Mini tatin	97	Sablé de manzana	57
Mini torrijas	101	Sablé de manzana y frutos rojos	56
Mini torrijas de coco	101	Sablé de sésamo negro	69
Mini torrijas Té Earl Grey	101	Sablé Fondant de chocolate	52
Mousse de tiramisú	66	Sacher	53
N amelaka cacahuete chocolate	54	San Marcos	84
Namelaka chocolate avellana	54	Secreto de café	48
O péra	83	Secreto de chocolate turron	48
Opéra finger	65	Secreto de limón	48
Opéra finger Earl Grey	65	Selva negra	84
Original cheesecake	74	Sol de maracuyá	70
Óvalo de chocolate blanco maracuyá	71	Surtido de macarons	95
Óvalo de chocolate blanco maracuyá	71	Surtido de mini pasteles ingleses	104
Óvalo rocher turron	59	Surtido de mini postres	96
P alitos de naranja chocolate negro	108	Surtido de mini tartas	104
Pañuelo de chocolate cacahuete	69	Surtido de mini vasitos	102
Pañuelo de yogur	69	Surtido de Pic'pop	98
Parfait coco	67	Sweet burger	63
Pastel de chocolate	80	T apón de chocolate Puro Origen	51
Pastel de chocolate de la abuela	80	Tarta de frambuza	79
Pecan pie	77	Tarta de galletas	81
Pecan pie sin gluten	77	Tarta de limón merengada	79
Pera limonera	62	Tarta de limón siciliano merengada	79
Petits choux chocolate	94	Tarta de manzana a la antigua	57
Petits choux clásicos	94	Tarta de manzana con crema	78
Petits choux gran reserva	94	Tarta de manzana normande	78
Petits fours dulces Art Decó	96	Tarta de queso con arándanos	81
Petits fours dulces tradición	96	Tarta de queso cremosa	81
Petits fours montmartre	96	Tarta de queso cremosa de chocolate	61
Pirámide de chocolate blanco	52	Tarta de queso Manchego cremosa	61, 81
Pirámide de chocolate negro	52	Tarta de Santiago	81
Profiterole chocolate praliné	49	Tarta dúa de chocolates	80
Punto choco Gold y frutos secos	105	Tarta fina de manzana con compota	57
Punto choco y frutos secos	105	V aso de café	63
Z anahoria y coco	68	Y ogur con moras	71
		Yogur y frutos rojos	72

Panaderia

Barquita chocolate caramelo	110	Frambuesa pistacho individual	115
Barquita frambuesa pistacho	110	R ed velvet individual	116
Barquita limón	110	S ara almendra individual	115
Bizcocho coco piña	110	Sara trufa individual	115
Brookie*	112	T arta choco crunch	118
C arrot cake individual	116	Tarta coco maracuyá	118
Cookie de caramel a la sal	113	Tarta de zanahoria	117
Cookie de chocolate blanco y frambuesa	113	Tarta frambuza pistacho	118
Cookie de chocolate negro y con leche	113	Tarta lima limón	118
Cookie pepitas de chocolate con leche	112	Tarta Lotus	118
Cookie tres chocolates	112	Tarta muerte por chocolate	117
Cookie triple chocolate	113	Tarta rocher	118
É clair de café	111	Tarta terciopelo	117
Éclair de chocolate	111	Tronquito crocanti	114
Éclair de spéculoos	111	Tronquito frambuza pistacho	114
Éclair de vainilla	111	Tronquito nata chocolate	114
		Tronquito rocher	114

Pan y desayuno

B agel con semillas de amapola.....	126	M anga de crema de limón.....	129	Pan burger sésamo.....	125
Bagel con semillas de sésamo	126	Manga de crema de vainilla.....	129	Pan burger XL.....	124
Bagel cristal.....	126	Media baguette de cereales.....	121	Pan con semillas de mijo sin gluten.....	123
Bagueta natural.....	121	Mini briöche.....	132	Pan de pasas.....	128
Baguette tradición	121	Mini caña de chocolate.....	127, 128	Pan de punta 2 olivas.....	122
Briöche con crema de chocolate y avellana	132	Mini chapata con aceite de oliva	123	Pan de punta de cereales.....	122
Briöche de mantequilla	132	Mini crepes dulces.....	131	Pan de punta natural.....	122
Brioche trenzado choco-avellana.....	132	Mini croissant	127, 128	Pan Lobster roll.....	126
Bun'N'Roll	124	Mini croissant chocolate avellana.....	129	Pan moreno rectangular.....	120
C aña de chocolate	128	Mini croissant frambuesa.....	129	Pan muesli	121
Caña de chocolate "éclat du terroir"	127	Mini pan de pasas.....	127, 128	Pan multicereales	120
Chapata.....	121	Mini trena de chocolate.....	128	Pan rústico	120
Chapata bocadillo.....	121	N Y Roll.....	129	Pan rústico de cereales	120
Crepes de Bretaña.....	131	P an bao blanco	126	Pan rústico de higos, almendras y avellanas	121
Crepes tiernos	131	Pan bao negro	126	Pancakes	131
Croissant.....	128	Pan burger black 4 pimientas	125	Panecillo blanco	123
Croissant "éclat du terroir"	127	Pan burger black cereales	125	Panecillo de flores y hierbas aromáticas	123
Croissant "Eclat du Terroir" curvo	127	Pan burger cebolla y queso emmental	125	Panecillo horno de piedra	123
Croissant chocolate avellana	129	Pan burger cereales sin gluten	124	Panecillo multicereales	123
F ocaccia ajo y albahaca	126	Pan burger clásico natural	124	Pastel de nata	128
G ofre queso perejil.....	126	Pan burger clásico sésamo	125		
Gofre redondo	130	Pan burger con cerveza.....	125	R ollo de canela	132
Gofres de Bruselas	130	Pan burger cristal	124	Rombo de cereales	122
Gofres de Lieja	130	Pan burger cristal multicereales	124	Rombo natural	122
L ingote artesano	120	Pan burger esponjoso	125	S urtido mini bollería	128
		Pan burger natural	124		
		Pan burger rústico	124		

Listo para decorar

1/2 placa de hojaldre de mantequilla.....	134	E xótico.....	138	P alitos choco blanco curry	138
B ase de tarta dulce Ø 26.....	134	F resa	138	Palitos choco negro crocante	138
Base de tartaleta dulce	134	Hojaldre de mantequilla	134	R ejilla de chocolate blanco	138
C aramelo a la sal	138	M anga de arroz glutinoso	135	Rejilla de chocolate negro	138
Chocolate ganache	138	Manga de crema de limón	135		
Crumble	136	Manga de crema de vainilla	135	S urtido de mini conos salados	134
Crumble de almendra	136	Manga de merengue italiano	135		
Crumble de chocolate	137	Manga de mousse cheesecake	135	Tapa de macaron natural	134
Crumble de cítricos	137	Manga de mousse de chocolate	135	Tapa de macaron rosada	134
Crumble de cookies	137	Manga de mousse de chocolate blanco	135	Tejas de chocolate	138
Crumble de frambuesa	137	Manga de mousse de mascarpone	135	Tejas de chocolate blanco y frambuesa	138
Crumble de kikos	137	Mezcla de cereales y frutos secos	136		
Crumble de pistacho	137	Mini tapa de macaron	134	Tejas de chocolate blanco y maracuyá	138
Crumble de spéculoos	136				
Crumble de tomate	136				





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



Benefícese de ofertas exclusivas

HORARIO DE ATENCIÓN:

De lunes a jueves de 9h a 17h y los viernes de 9h a 15h30

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.

@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Leyendas

Helado | Crudo | Precocido | listo para servir después de la ejecución indicada

4h 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 5 de febrero de 2024

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente



ANDALUCÍA : 95 241 14 25

BALEARES : 97 110 82 90

CANARIAS : 92 204 53 88

CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21

MADRID : 91 786 03 03

PAÍS VASCO : 94 642 34 03



@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesserts.com
www.compagniedesserts.com/es



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer