



Yaya
María





Ya está aquí la campaña otoño-invierno de Yaya María, **que propone novedosas soluciones para los profesionales de los canales Horeca** y Bareca, desde piezas de bollería Descongelar y Listo, ya rellenas y decoradas, hasta panes prácticos y versátiles que saben adaptarse al ritmo del día a día.


También te presentamos nuevas recetas que Yaya María ha preparado con mucho mimo para actualizar tu nueva carta de temporada. ¡Entra en nuestra web y descárgate nuestro recetario actualizado!



Novedades otoño 2014

Pan

Bollería



Receta
de la Yaya
Pepito de ternera

El tradicional bocadillo
repleto de jugoso filete de
ternera y pimientos fritos,
con el toque original de
las patatas paja.

Barra Rombos, la presentación más original de la temporada.

56360

Barra Rombos

-  23 UDS/CAJA
-  285 G
-  15/20 MIN
-  190/210 °C
-  15/20 MIN
-  38 CM

 6x6



Triple fermentación

Los cortes en forma de rombo de su cobertura le dan un aspecto diferente que la hacen especialmente apetitosa

De corteza enharinada, que potencia su aspecto rústico, crujiente y muy sabrosa

62-64% de hidratación

Por su corta longitud es ideal para el canal hostelería



38 cm



¡Pídele tu póster a tu comercial de Yaya María!



Receta
de la Yaya
Redondo de pollo

Rellenamos la Media Rústica Lista con lonchas de nuestro redondo de pollo, jamón, espinacas y queso y luego salseamos con mahonesa de wasabi.




Si quieres saber cómo hacer el redondo de pollo, descárgate nuestro recetario de la web.

Media Rústica Lista. Tus bocadillos, aún más fáciles.

60440

Media Rústica Lista

 26 UDS/CAJA

 100 G

 20/25 MIN

 190/210 °C

 1 MIN

 25 CM

 6x11



Miga alveolada gracias al 73%
de hidratación de la masa

Greña con mucha presencia y
corteza fina, dorada y crujiente

Elaborada con harina
de trigo seleccionado



Cocida en horno
con solera de piedra

Cortada a mano:
cada pieza es única
y diferente



Dale un toque más crujiente
horneándola o pasándola por
la plancha 1 minuto.

Solicita a tu comercial
de Yaya María este
atractivo table tent.



Receta antigua de obrador artesano.





Si quieres saber cómo hacer la hamburguesa de atún, descárgate nuestro recetario de la web.



Receta
de la Yaya
**Hamburguesa
de atún**

Solo necesitas nuestro Bollo Rústico Listo, una hamburguesa de atún que puedes preparar tú, aguacate, cebolleta y rúcula.

Bollo Rústico Listo, un pan tan auténtico como rápido de preparar.

Receta antigua de obrador artesano.



60450

Bollo Rústico Listo

 22 UDS/CAJA

 100 G

 20/25 MIN

 190/210 °C

 1 MIN

 12,5 CMØ

 6X11



Elaborado con trigo seleccionado

Corteza fina y crujiente

Cocido en horno de solera de piedra

Sin cortes, lo que hace que cada greña sea aleatoria y el aspecto sea menos uniforme y más artesano

Miga muy alveolada gracias al 68% de hidratación de la masa



Dale un toque más crujiente horneándolo o pasándolo por la plancha 1 minuto.

Anima las consumiciones en tu establecimiento con nuestro table tent.





Receta
de la Yaya

Canapé de foie

Con lascas de foie-gras de pato, daditos de manzana tostada y cebollita crujiente.



Receta
de la Yaya

Canapé de espárragos

Con puntas de espárragos trigueros a la plancha y crujiente de jamón de pato.



Receta
de la Yaya

Canapé de pulpo

Con rodajitas de pulpo y chutney de pera.

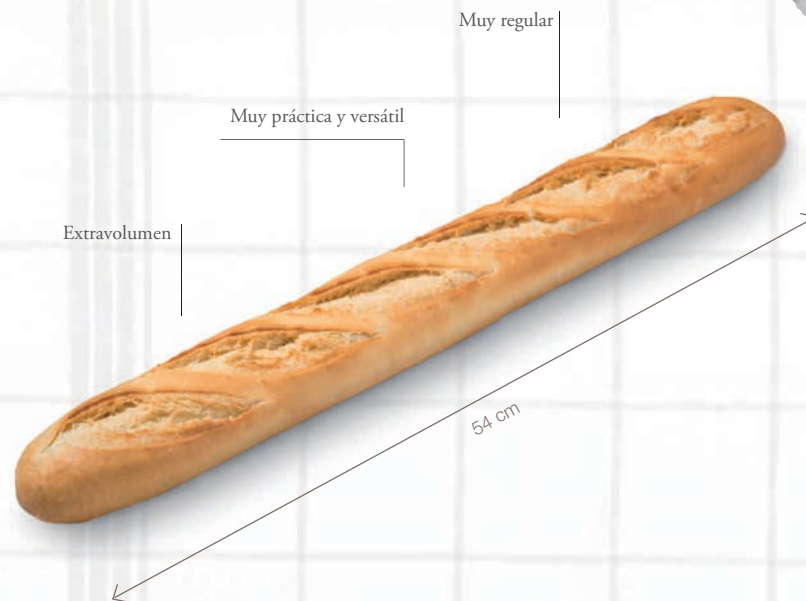
Baguette Hostelería. La solución ideal para tus servicios de pan.

60520

Baguette Hostelería

-  30 UDS/CAJA
-  295 G
-  15/20 MIN
-  180/190 °C
-  15/20 MIN
-  54 CM

 4x7



Para acompañar tus
menús o preparar
los canapés más
tentadores.



Mini Berlinas Rellenas. Dos pequeñas tentaciones irresistibles.



66380

Mini Berlina Choco Crunch

40 UDS/CAJA
51 G
15/20 MIN
7 CMØ

8x15



Sin mermas, descongela solo lo que necesites

Un pequeño capricho que se disfruta en un par de mordiscos

66450

Mini Berlina Caramel

40 UDS/CAJA
53 G
15/20 MIN
7 CMØ

8x15



Esponjosa masa rellena con tres inyecciones de crema de caramelo y con cobertura de chocolate blanco y cruch de caramelo en la parte superior

Suave masa rellena con tres inyecciones de deliciosa crema de cacao y bañada en chocolate con topping de avellanas



No olvides visitar la nueva web de www.dotsoriginal.com

5 cajitas en cada caja hasta agotar existencias.



Caben 4 berlinas en cada caja



Dots Mix Box.

¡La caja de Dots surtida más divertida!

61640
Dots Mix Box

36 UDS/CAJA
52 G
15/20 MIN
9,5 CMØ

8x11



PINKY
Con media cobertura rosa y decorado con fideos de azúcar blancos



CONFETTI
Con media cobertura blanca y decorado con fideos de azúcar de colores



MI CHOC
Con media cobertura de chocolate y decorado con virutas de cacao



Pensado para establecimientos con poco espacio para almacenar

Sin mermas, descongela solo lo que necesites



Solicita a tu comercial los nuevos materiales de Dots.

Tres bandejas retráctiles con 12 unidades.





Palito Crocanti. Tan goloso como versátil.

Un nuevo formato
muy original.



50820

Palito Crocanti

- 100 UDS/CAJA
- 62 G
- 10 MIN
- 180/190 °C
- 13/15 MIN
- 15 CM

8x14



Ya prefermentado,
pintado con huevo y
decorado con almendra
picada y azúcar bolado



Una vez descongelado permite
hacer formas diferentes: cortado,
en miniporciones, en lacitos...

Relleno de crema y
cabello de ángel



Para una óptima regeneración de
producto debe disponerse de forma
perpendicular al ventilador del horno.





Cresta Chocolate. Un formato muy innovador.

50500

Cresta Chocolate

46 UDS/CAJA

115 G

15 MIN

180 °C

18/20 MIN

11,5 CM

8X12



Su corteza listada le da un aspecto muy apetitoso

Ya prefermentada, pintada al huevo y decorada con azúcar



Deliciosa especialidad de hojaldre con más de un 30% de relleno de crema de cacao con avellana



Tú eliges: puedes dejarla descongelar antes de hornear para conseguir una cobertura de aspecto brillante, o bien puedes hornearla directamente para obtener, gracias al azúcar en grano, un acabado distinto y una textura más crujiente.



Yaya María
Contigo a todas horas



Pza Xavier Cugat, 2.
Ed. C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès
Barcelona (ESPAÑA)
Tel. +34 935 041 700
www.yayamaria.com