

Enero 2018

Novedades de la Yaya

Yaya
María





| | | |
|--|--|----|
| <hr/> | | |
| Mini Bollo Galego | | |
| Nuestro capricho de Pan Galego | | 4 |
| <hr/> | | |
| Pan Campestre Precortado | | |
| Máxima regularidad | | 8 |
| <hr/> | | |
| Rodados | | |
| Bocatas preparados, listos, ¡ya! | | 10 |
| Rodado Mixto con Huevo Revuelto | | |
| Rodado de Pollo con Mayonesa al Pesto, Tomate y Rúcula | | |
| Rodado de Pavo con Guacamole y Tomate Cherry | | |
| <hr/> | | |
| Tentaciones | | |
| Nuestras delicias más sofisticadas | | 16 |
| Tentación de Limón | | |
| Tentación de Manzana y Caramelo | | |
| <hr/> | | |
| DeliTúlipos | | |
| El sabor de las recetas caseras | | 18 |
| DeliTúlipe al Cacao con Avellanas | | |
| DeliTúlipe Crumble Frutos Rojos | | |
| DeliTúlipe Músico | | |
| <hr/> | | |
| Trenza Brioche al Cacao | | |
| Deliciosa bollería artesana | | 22 |
| <hr/> | | |
| Dots Panadero | | |
| Nuestro Dots más artesano | | 24 |
| <hr/> | | |
| Dots White & Red | | |
| Melodía de contrastes | | 26 |
| <hr/> | | |
| CuadraDots Panda | | |
| La cuadratura del círculo | | 28 |
| <hr/> | | |
| Planchas de bizcocho | | |
| Recetas caseras con formato profesional | | 32 |
| <hr/> | | |
| Planchas precortadas | | |
| Máxima practicidad con sabores irresistibles | | 34 |

Mini Bollo Galego

Nuestro capricho de pan galego



Único y genuino, cortado manualmente por nuestros maestros panaderos, de corteza crujiente y miga alveolada y, sobre todo, muy hidratado. Así es cada Mini Bollo Galego, elaborado siguiendo la auténtica receta tradicional gallega, con harina y agua de Galicia, pero en un pequeño formato que lo hace especialmente tentador.

- Clean Label
- 74 % de hidratación
- Cortado y formado a mano
- Horneado en suela de piedra
- Rápida cocción: listo en un minuto



Mini Bollo Galego

55190

60 u 40 g 6x13 10,5x5 cm
15/20' 190/210°C 1'



Consejos

H Canal Horeca

- Utilízalo para tus minibocadillos y pinchos más innovadores.
- Ofrece un aire más elegante a tus servicios de pan.
- Realza las creaciones más tentadoras de tus servicios de catering: va bien con cualquier relleno y es fácil de tomar y morder.
- ¡Ideal para la merienda de los peques! Prepara algunos bocadillos listos para llevar a la hora de la salida del colegio.



T Canal Tradicional

- Regenera según demanda: hornéalo 1 minuto a 200°C y lo tendrás listo para exponer en tu vitrina.
- Ten preparadas algunas bolsas listas para llevar con cuatro o cinco Mini Bollos Galegos.

Receta · Pinchos mar y montaña

INGREDIENTES:

- Mini Bollos Galegos
- Pechuga de pavo fileteada
- Langostinos
- Ensalada mezclum
- Zanahoria
- Ajolio, azafrán y cayena para la *rouille*

Hervir los langostinos, pelarlos y reservar las cabezas: extraeremos su jugo para añadirlo al ajolio y, junto con un pellizco de azafrán y una pizca de cayena, lo majaremos en el mortero para preparar la *rouille*. Con esta salsa untaremos las dos mitades de cada Mini Bollo Galego antes de empezar a montar los pinchos. Cortar la zanahoria con la mandolina y, con los ingredientes ya listos, iremos preparando los pinchos con las hojas de mezclum, la zanahoria, las lonchas de pavo y los langostinos.

Receta · Pinchos de cerdo asado

INGREDIENTES:

- Mini Bollos Galegos
- Un solomillo de cerdo
- Mostaza a la antigua
- Miel
- Salsa barbacoa
- Una manzana roja
- Mantequilla
- Cebolla confitada (también podemos usar cebolla frita)

Hornear el solomillo de cerdo, previamente embadurnado con la mostaza y la miel. Mezclar el jugo de cocción resultante con un poco de salsa barbacoa para utilizarlo luego como aderezo del pan. Filetear el solomillo y reservar. Cortar la manzana a lonchas muy finas y pasarlas por la sartén con un poco de mantequilla. Disponer el cerdo, la cebolla confitada y la manzana en el pan, dejando la piel de la fruta en la parte exterior para que el pincho nos quede más vistoso.



Pan Campestre Precortado

Máxima regularidad



El gran clásico panadero, en su formato más rentable: al ser rectangular, las rebanadas son uniformes y es más fácil su uso para tostadas y recetas.

Campestre Precortado: elaborado con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, que aporta cremosidad a su ligera y alveolada miga.

Campestre de Cereales Precortado: está elaborado con aceite de oliva, incorpora copos de

avena y semillas de girasol, de linaza dorada y marrón, de amapola y de calabaza, así como sésamo tostado y pelado.

- Doble fermentación
- 60-65 % de hidratación
- Ideal para tostar
- Rebanadas regulares y uniformes



Campestre Precortado **64950**

5 u 1,51 kg 4x7 38x22 cm
30/40' - -



Campestre de Cereales Precortado **81980**

5 u 1,51 kg 4x7 38x22 cm
30/40' - -



Consejos

H Canal Horeca

- Con estos panes precortados especialmente pensados para hostelería, conseguirás rentabilizar cada receta sin tener mermas.
- Rentabiliza al máximo el servicio de tostadas de tu bufé de desayunos y meriendas de tu cafetería.
- ¿Lo habías pensado? También te permite sofisticar tus recetas de pan de molde: actualiza el clásico sándwich mixto con dos rebanadas de uno de estos panes, más mortadela italiana o bresaola y queso brie.

T Canal Tradicional

- Ofrece estas dos variedades de pan como alternativa al pan de molde de tu establecimiento.
- Indica su contenido de cereales y aceite de oliva: son dos grandes beneficios que tus clientes más exigentes sabrán valorar.

Rodados

Bocatas preparados, listos, ¡ya!



Cada vez son más numerosos los urbanitas con un día a día apretadísimo que prefieren tomar algo rápido por la calle. No tienen tiempo que perder, ¡y tú tampoco!

Por eso te hemos preparado una propuesta que te va a sorprender: nuestra nueva familia de tentadores bocadillos a punto para servir. Bocados rellenos de apetitosas recetas, con un pan tipo torta elaborado con aceite de oliva virgen y certificado Clean Label. Basta un golpe de plancha para que tus clientes los tomen calentitos y recién hechos, ¡irresistibles!

- Especial “street food”
- Un formato novedoso con rellenos que siguen las tendencias del mercado
- Presentación personalizada en sobre de papel para *take-away*, apto para pasar por la plancha
- Larga durabilidad: un año congelado y cinco días refrigerado en su envase original

Rodado Mixto con Huevo Revuelto

Rodado de Pollo con Mayonesa al Pesto, Tomate y Rúcula

Rodado de Pavo con Guacamole y Tomate Cherry

Rodado Mixto con Huevo Revuelto

Los Rodados son tan prácticos que ya tienes la mitad de tu propuesta de desayuno o brunch resuelta, solo tienes que añadir un zumo de naranja natural y un café con leche o una infusión para crear una oferta tan completa como irresistible.



Rodado Mixto con Huevo Revuelto **67041**

19 u 210 g 8x9 12/14 cm

1,5/2h 190/200°C 2/4' plancha 4/6' horno

Rodado Mixto con huevo revuelto.

Rodado de Pollo con Mayonesa al Pesto, Tomate y Rúcula

Un bocado tan fácil de saborear como succulento. Puedes completar tu oferta con una ensalada o unas verduras a la brasa o algún postre, más la bebida de moda: un zumo de fruta y verdura.



Rodado de Pollo con Mayonesa al Pesto, Tomate y Rúcula **67031**

19 u 245 g 8x9 12/14 cm

1,5/2h 190/200°C 2/4' plancha 4/6' horno

Con filete de pechuga de pollo, tomatitos cherry, mayonesa, rúcula fresca y salsa pesto.

Los desayunos más energéticos



Almuerzos rápidos y desenfadados



Rodado de Pavo con Guacamole y Tomate Cherry

Tus clientes son cada vez más diversos y es bueno que puedas responder a su demanda de una manera ágil y tentadora en cualquier momento del día. Este Rodado es la solución ideal para hacerlo. Y es que las ganas de comer no tienen horario.



Rodado de Pavo con Guacamole y Tomate Cherry **67131**

22 u 205 g 8x9 12/14 cm

1,5/2h 190/200°C 2/4' plancha 4/6' horno

Con pavo, tomatitos cherry y cremoso guacamole.

El tentempié que apetece a cualquier hora



Consejos

H Canal Horeca

- Ofrece tu Menú Rodado a mediodía y crea una oferta que combine Rodado + bebida + el snack que mejor le vaya a cada especialidad (aceitunas, nachos, patatas paja...).



T Canal Tradicional

- Potencia sus sorprendentes rellenos en tu cartelería.
- Exponlos en tu mostrador envasados en sus bolsas y dales el golpe de plancha justo antes de que tus clientes se los lleven.



Tentaciones

Nuestras delicias más sofisticadas



Te presentamos una exquisitez original y diferente: enrollamos un bucle de masa danesa, le añadimos un cremoso relleno y le damos forma de flor para crear un dulce tan apetitoso como distinguido. ¡Viste tu mostrador con nuestras Tentaciones y dale un toque de elegancia a tu oferta!

TentaciÛn de LimÛn ligera, jugosa y con intenso sabor a limÛn. Esta TentaciÛn sorprende por su esponjosa miga y su liviana textura. Preparamos manualmente los remolinos de masa danesa en las copas antes de hornear.

TentaciÛn de Manzana y Caramelo elaboramos esta exquisita combinaciÛn de sabores con una masa danesa de levadura suave para obtener una deliciosa miga y una fina textura. Sus tres espirales envuelven el delicioso relleno de manzana y caramelo.

- Muy original: masa danesa con forma de flor
- Descongelar y servir
- Sabores más premium
- Formato artesanal



TentaciÛn de LimÛn

68970

60 u 60 g 9x5 7 cm
60' - -



TentaciÛn de Manzana y Caramelo

68980

24 u 90 g 8x10 8 cm
60' - -



Consejos

H Canal Horeca

- Amplía tu oferta de masa danesa con estas variedades tan originales.
- Estas piezas tan especiales son productos premium especialmente indicados para tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Mejora la oferta de bollería de tus bufes de desayuno con estas apetitosas variedades.



T Canal Tradicional

- Mejora todavía más su aspecto con toppings que además aporten un contraste de sabores, espolvorea canela, cacao o azúcar.
- Comunica la exclusividad de sus rellenos en la cartelería de tu establecimiento.
- Anticipate a los gustos de tus clientes con un nuevo formato de masa danesa todavía más jugosa.



Te presentamos la nueva familia DeliTúlipés. Son esponjosas, suaves, exquisitas y, sobre todo, cuentan con el toque maestro de nuestra receta, magistral en su simplicidad.

Su característico pirotino blanco les da un aspecto más artesano y tradicional y otorga el máximo protagonismo a la especialidad repostera que contiene, mientras que su liviana masa se funde de manera delicadamente cremosa en el paladar.

- Aspecto artesano
- Textura tierna y esponjosa
- Intensos sabores
- ¡Descongelar y vender!
- Más atractivas, más visibles

DeliTúlipe al Cacao con Avellanas

DeliTúlipe Crumble Frutos Rojos

DeliTúlipe Músico

DeliTûlipes

DeliTûlpe al Cacao con Avellanas : masa de muffin rellena de crema de cacao con avellana, incorpora trocitos de avellana tostada.

DeliTûlpe Crumble Frutos Rojos : con mermelada de frutos rojos, además incorpora bayas de frambuesa y arándanos. Topping de *crumble* de mantequilla, que al hornear queda tostado y crujiente.

DeliTûlpe Músico: con trocitos de almendra y nuez pacana y pasas enteras. Relleno de una *crème brûlée* que contrasta con la textura de los frutos secos.



DeliTûlpe al Cacao con Avellanas **67640**

15 u 120 g 8x17 8 cm
30/60' -



DeliTûlpe Crumble Frutos Rojos **67510**

15 u 120 g 8x17 8 cm
30/60' -



DeliTûlpe Músico **67590**

15 u 120 g 8x17 8 cm
30/60' -



Consejos

H Canal Horeca

- Potencia esta nueva familia de DeliTûlipes en tu establecimiento, son ideales para aquellos clientes que buscan autenticidad.
- Crea ofertas de una DeliTûlpe más una infusión para la hora del té.

T Canal Tradicional

- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Crea una oferta que incluya los tres sabores a precio especial para invitar a que tus clientes los prueben.

Trenza Brioche al Cacao

Deliciosa bollería artesana



Una trenza especialmente pensada para el profesional: basta con descongelarla para poder ofrecerla a tus clientes. Tan tierna y jugosa como recién hecha, su masa de dos brioches, natural y al cacao, está elaborada con ingredientes de la máxima calidad: harina seleccionada, azúcar, huevo, crema de leche, cacao en polvo y levadura.

Su vistoso trenzado de dos colores y su generoso formato convierten esta especialidad en un exquisito bocado para compartir.

- Descongelar y servir
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran formato, ideal para compartir o porcionar
- Su presentación en bandejas individuales potencia su aspecto artesano
- Una vez descongelado dura hasta 7 días con su envoltorio



Trenza Brioche al Cacao

64810

16 u 400 g 6x7 26x12 cm
40/45' - -



Consejos

H Canal Horeca

- Ideal para tus bufés de desayuno: sívela en porciones y sácale el máximo partido.
- Inclúyela en tus servicios de catering para reuniones de trabajo y *coffee-breaks*.
- Sívela en pequeños trocitos y utilízalos como detalle de cortesía para los cafés e infusiones de tu establecimiento.

T Canal Tradicional

- Ve descongelando según demanda.
- Al ser de gran formato puedes vender esta trenza entera, porcionada o al kilo.
- Crea una oferta especial de fin de semana para los desayunos y meriendas familiares.
- Fracciona una unidad en trocitos pequeños para que tus clientes la prueben.

Dots Panadero

Nuestro Dots más artesano

DOTS
ORIGINAL



Dots Panadero

61470

36 u 72 g 8x11 10 cm
15/20' - -

Recuperamos la receta tradicional del primer Dots que elaboramos hace más de cuarenta años y conseguimos un exclusivo Dots, una pieza maestra con un sabor y una textura que transportan a otra época desde el primer bocado.

- Masa más dulce
- Glaseado más denso
- Miga más consistente pero liviana al comer
- Sabor tradicional, de horno
- Mayor durabilidad



Consejos

H Canal Horeca

- Ideal para crear un combo elegante, compuesto por uno de estos Dots más un capuchino o un *mokaccino*.
- Dispón también de algunas unidades ya embolsadas en tu mostrador para fomentar la compra por impulso. Recuerda destacar en esa misma bandeja que es un Dots artesano y muy especial para incentivar la venta por impulso.
- Fácil personalización: la masa es más compacta y, por tanto, más fácil de manipular para abrir y rellenar. De esta manera se puede comercializar a un precio superior.

T Canal Tradicional

- La alternativa para ofrecer un Dots original, similar en cuanto a características y sabor a los que hacían los panaderos y pasteleros de hace décadas.
- Recomendamos vender por unidad, sin packs de oferta, para ofrecer cada pieza como algo artesanal y totalmente diferencial.



Dots White & Red sabor a yogur

Melodía de contrastes

DOTS
ORIGINAL

¡Qué delicia de Dots! Su relleno de crema con sabor a yogur aporta un toque ácido, mientras que su media cobertura blanca contrasta y lo dota de una textura crujiente, que se funde con la masa tierna y esponjosa de nuestros Dots.

Exquisito, ¿verdad? Pero todavía hay más: el toque maestro lo proporciona el topping de galleta Red Velvet. ¡Quien lo prueba ya no puede vivir sin él!

- Relleno con el sabor de moda, ¡la crema de yogur es tendencia!
- Su topping de galleta Red Velvet le da un aspecto muy original
- Muy novedoso: único en el mercado
- Descongelar y vender



Dots White & Red

67180

36 u 74 g 8x15 9,5 cm
15/20' - -



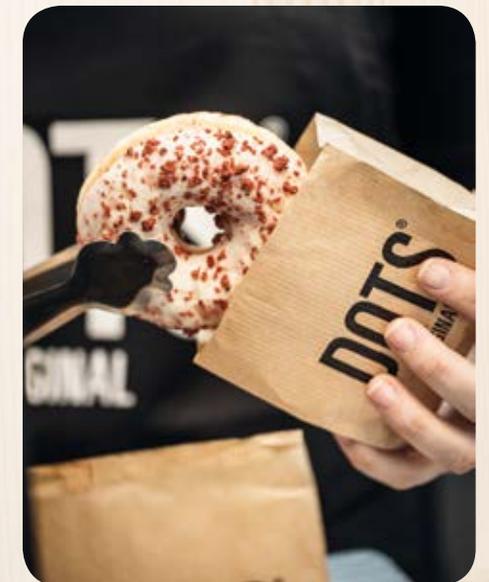
Consejos

H Canal Horeca

- Expón esta nueva variedad junto con los Dots preferidos por tus clientes para refrescar tu mostrador.
- Crea ofertas de Dots más bebida a precio especial en franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Ubica en una zona especial este Dots y comunica su delicioso relleno e innovador topping.

T Canal Tradicional

- Ve descongelando según demanda: está siempre a punto para servir.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots para darle más color a tu vitrina y fomenta su venta cruzada.
- Recuerda indicar su original relleno de crema de yogur y su exquisito topping de galleta Red Velvet.



CuadraDots Panda

La cuadratura del círculo

CUADRADOTS®

¡Qué idea tan original! Auténtica masa de Dots pero con un formato insólito e igualmente irresistible: su media cobertura de bombón blanco con trocitos de chocolate cruje al morder y alberga un tierno y esponjoso corazón.

Una delicia fascinante que todo el mundo querrá probar, ¡se los llevarán de Dots en Dots!

- Amplía tu oferta de Dots con esta nueva variedad tan atractiva
- Un formato diferente y atrevido
- Gran novedad: no existe otro igual
- Descongelar y vender



CuadraDots Panda

60105

36 u 66 g 8x14 9,9 cm
15/20' - -



Consejos

H Canal Horeca

- Coloca esta variedad tan sorprendente en algún punto de exposición especial de tu establecimiento.
- Potencia su atractivo y novedoso formato incorporándolo en alguna oferta especial de desayuno o merienda.

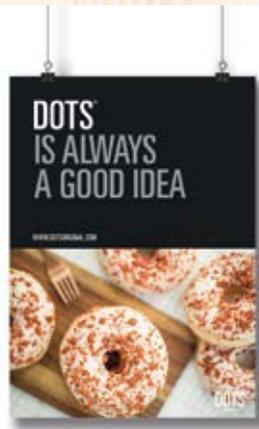


T Canal Tradicional

- Al ser un nuevo formato se convertirá en el centro de todas las miradas, ubícalo en un lugar preferente de tu vitrina.
- Combínalo con formatos más clásicos y con otros sabores para darle más variedad a tu oferta de Dots.
- Ábrelo por la mitad y rellénalo con chantilly para crear un bocado todavía más apetecible y obtener más rentabilidad por pieza.

¡Pregúntale a tu
comercial por estos
pósteres para potenciar
tus ventas de los
nuevos Dots!

DOTS[®]
ORIGINAL



Planchas de bizcocho

Recetas caseras con formato profesional



Te presentamos nuestras nuevas recetas de bizcocho recién salidas del horno. El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que la porciones a tu gusto.

- El bizcocho casero de toda la vida en un formato profesional
- Presentación en una bandeja de cartón marrón
- Regular y fácilmente porcionable
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres a cinco días

Bizcocho de Chocolate: de bizcocho y crema de cacao. Jugoso, dulce y brillante.

Bizcocho Carrot Cake: una deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas que sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.

Bizcocho Manzana Canela: de miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias a su compota de manzana y su aroma a canela.



Bizcocho de Chocolate **66170**

1 u 1,7 kg 6x18 36x27 cm
3h -



Bizcocho Carrot Cake **66270**

1 u 1,8 kg 6x18 36x27 cm
3h -



Bizcocho Manzana Canela **66440**

1 u 1,7 kg 6x18 36x27 cm
3h -



Consejos

H Canal Horeca

- Gran versatilidad: puedes incluir estos bizcochos en tu oferta de desayunos y meriendas y también en tu carta de postres, acompañados de una copita de vino moscatel o una bola de helado.
- Al poder porcionarlos según tus necesidades, facilitará tus servicios de catering.
- Ideal para tus bufés de desayuno: ve alternando los tres sabores en distintos días de la semana para que los clientes que se quedan varios días dispongan de más variedad.
- Aprovecha tus pequeñas mermas como detalle de cortesía en los cafés de la mañana.

T Canal Tradicional

- Vende la placha entera o en porciones: tú eliges qué formato te resulta más rentable.
- Comunica sus sabores en tu cartelería.
- Prepara una cestita con pequeñas porciones para que tus clientes prueben los distintos sabores.

Planchas precortadas

Máxima practicidad con sabores irresistibles



Las recetas más apetecibles, especialmente pensadas para que vuelen de tu mostrador, en el formato que resulta más práctico para tu negocio: en cómodas planchas ya porcionadas que irán adaptándose al ritmo de tu establecimiento. Dos sabores distintos que no dejan indiferente.

- Sabores especialmente demandados: ¡nunca fallan!
- Planchas ya precortadas
- Ideales para ir descongelando al ritmo de tu negocio
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres días en nevera

Plancha de Galletas al Cacao

Precortada: dos capas de bizcocho al cacao que envuelven un manto de crema de queso. Cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla.

Plancha Nata y Fresa Precortada:

sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata. Cobertura caramelizada con mermelada y enriquecida con porciones de fresas seleccionados.



Plancha Bombón de Galletas al Cacao Precortada **66360**

1 u 2,3 kg 6x18 36x27 cm
3h - -



Plancha Nata y Fresa Precortada **66290**

1 u 2,1 kg 0x00 36x27 cm
30' - -



Consejos

H Canal Horeca

- Ideal como postre, tanto en tu restaurante como en tu bufé. Incrementa así tu ticket medio.
- Crea un combo de porción de tarta más un té especial durante la franja horaria de la merienda.
- Estas planchas tan llamativas están especialmente indicadas para tus servicios de catering.

T Canal Tradicional

- Viste cada porción con una bandejita individual para darle un aire todavía más premium.
- Crea ofertas de precio especial por la compra de varias porciones durante el fin de semana, es una excelente opción de postre familiar festivo.

Yaya María
Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888