

Novedades de la Yaya / Septiembre 2016

Canal Tradicional

T



Yaya
María



Nuestro compromiso por un mundo mejor

El consumo responsable es tendencia. Cada vez más, los consumidores confían en marcas que les aportan valor, producen bienes y servicios de manera respetuosa con el entorno, favorecen la economía local y generan el menor impacto medioambiental posible.

En sintonía con todo ello, hace ya tiempo que estamos implantando importantes mejoras que abarcan a todas nuestras familias de productos para que tú cuentes con la máxima calidad y la garantía.

Nuestra cadena de suministro sostenible cuenta con:

- Harinas locales
- Mantequilla pura y aceite de palma y chocolate sostenibles
- Sin colorantes artificiales
- Libre de Organismos Genéticamente Modificados
- Masas madre propias
- El tiempo como factor clave para alcanzar los mejores aromas naturales.

Esta temporada te presentamos en primicia las novedades con las que seguro conquistarás a tus clientes. Un nuevo surtido de pan y bollería que despertará tu imaginación y dará vida a tus recetas.

Ha llegado el momento de crear nuevas oportunidades y nuevas vías de negocio. Es la hora de innovar.

Sumario

Croissant Bombón Midi Crujiente y cremoso	4
Nubes de Brioche El auténtico sabor de antaño	8
Brioche de Chocolate Tierno por fuera, intenso por dentro	14
Delicias de manzana Tierna y jugosa como una manzana	18
Stollen Nuestro pan dulce artesano	24
Concept Dots Una originalidad que salta a la vista	26
Sticks de Queso ¡Los más queseros!	32
Mini Empanadillas Elaboradas artesanalmente	36
Pâtisserie Valérie Repostería y caprichos gourmet	40

Croissant Bombón Midi



**Más crujiente por fuera,
más cremoso por dentro**

Este croissant de margarina, cuyo singular hojaldrado es especialmente crujiente, está relleno de una exquisita y abundante crema de cacao que se funde en la boca.

Decorado con pepitas de chocolate y pintado con huevo, su práctico formato hace que sea un producto indispensable en tu establecimiento. ¡Tan tierno y sabroso que resulta adictivo!

Croissant
Bombón Midi
REF: 65090

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)	(cm)
90	55	20-30	170-180	12-15	8*12	12,5

Croissant Bombón Midi

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

En hornos de 5 latas, se pueden elaborar hasta 100 unidades en unos 25 minutos: su tamaño permite colocar de 18 a 20 piezas por bandeja.

No necesita fermentación: descongelar y hornear. Es un producto muy práctico que te permite ahorrar tiempo para que lo dediques a otros aspectos de tu negocio.

Decoración

No necesitas añadir nada más para que luzca apetitoso en tu mostrador: este croissant ya viene decorado con pepitas de chocolate y pintado con huevo.

Rentabilidad

Oferta packs de 5 unidades a precio especial para aumentar la rotación.

Exposición

Dispón una bandeja bien surtida de croissants en un lugar preferente en tu establecimiento e indica en un cartelito su delicioso relleno de crema de cacao.

Puntos fuertes de este producto

- Alta rentabilidad
- Ahorro de tiempo
- Ideal para tus promociones



Nubes de Brioche



El auténtico sabor de antaño

Nuestras Nubes de Brioche recuperan la legendaria receta centenaria, el sabor de los desayunos y meriendas de siempre y el placer de las cosas sencillas. Están elaboradas con ingredientes de la máxima calidad: harina especialmente seleccionada, mantequilla, huevo, azúcar, sal, agua y levadura. Y nada más. El resultado es un bollito suave y esponjoso, de fino alveolado y melosa

textura, ideal para acompañar el café con leche o para rellenarlo de mil y un ingredientes dulces o salados.

No hay otro bollito igual: gracias al elevado porcentaje de mantequilla que incorpora su receta, nuestras Nubes de Brioche resultan en boca especialmente suaves y tiernas, con su sabor intenso y característico.

Nubes de Brioche
REF: 61100



(unidades)

240



(gramos)

25



(minutos)

90-120



(grados)

180-190



(minutos)

7



(paletizado)

8*12



(cm)

6,5

Nubes de Brioche

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

La mantequilla tiene un punto de fusión más bajo que la margarina, por eso recomendamos una fermentación a temperaturas más bajas que las habituales.

- Fermentar a unos 27° C durante 120 minutos aproximadamente.
- Hornear unos 7 minutos a 180° C la pieza individual.

Se pueden trabajar de múltiples maneras: en bolas, en placas, en formatos ovalados o alargados, formando piezas más grandes, rellenándolos antes de hornear con trozos de chocolate, ...

Decoración

Estos bollitos son muy, muy versátiles y permiten un sinfín de posibilidades de decoración. Después de la cocción, inyéctales crema de chocolate u otros deliciosos rellenos, dejando que asome sutilmente su dulce interior. También puedes bañarlos con tentadoras coberturas: utiliza como base chocolate blanco o negro y rebózalos con confetti de colores, picadillo de frutos secos.

Rentabilidad

Nuestras nubes se pueden vender por unidades, por peso o en bolsitas. También puedes ofrecerlas para acompañar el té o el café e incentivar su consumo o su compra en determinados momentos del día u ocasiones. ¡Son tan tentadoras que tendrán mucha salida!

Exposición

Juega con diferentes coberturas para hacer que tu oferta sea todavía más apetitosa. Si optas por ofrecerlas con diferentes rellenos, puedes crear cartelitos de colores comunicándolos para hacer más vistoso tu escaparate. Potencia la venta por impulso colocando diferentes bolsitas con nubes de brioche surtidas.

Puntos fuertes de este producto

- Un producto único
- Máxima versatilidad
- A la medida de tu negocio
- 13 bolsitas de celofán en cada caja de producto.

Recetas dulces

Pan Molde de Brioche

Roscón de brioche

Trenzas de brioche

Tartaletas de brioche decoradas con chocolate o crema y variedad de frutas

Recetas saladas

Fondue de brioche

Mini pizzas con base de brioche

Mini bocadillos de brioche

Roscón de brioche decorado con semillas

- Rúcula, jamón y parmesano
- Queso, tomate y lechuga
- Jamón, cebolla, cilantro y brotes de soja

- Pipas de girasol
- Pipas de calabaza
- Cardamomo
- Sésamo
- Linaza
- Copos de avena
- Amapola



Brioche Chocolate



Tierno brioche por fuera, intenso chocolate por dentro.

Te presentamos un auténtico capricho que enamorará a tus clientes más golosos. Su tierna masa, suave, aromática y con ese sabor inconfundible que le proporciona la mantequilla, en boca brinda una agradable sorpresa: sus exquisitas inclusiones de granos de

chocolate se funden en el paladar con la esponjosa miga, creando un exquisito festín de sabor.

Elaborado siguiendo un minucioso proceso de doble fermentación, este brioche presenta una corteza fina, brillante, ligera y muy apetitosa.

Brioche Chocolate
REF: 65990

(unidades)
30

(gramos)
55

(minutos)
20-30

(paletizado)
4*14

(cm)
9,5

Brioche Chocolate

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

Máxima practicidad: no necesita manipulado, puedes ir descongelando el producto conforme lo vayas necesitando.

Decoración

Estos apetitosos brioches no requieren decoración, aunque siempre les puedes dar tu toque personal pintándolos con almíbar o espolvoreándolos con azúcar glas.

Rentabilidad

Crea una oferta para desayunos y meriendas infantiles con un brioche de chocolate y un zumo envasado o un batido, ¡verás qué bien funciona!

Córtalos por la mitad y rellénalos con crema, nata o chocolate para darle un plus y obtener más rentabilidad por cada pieza.

Exposición

Apíalos en una pequeña pirámide en un lugar de paso, ¡son especialmente apetitosos!

Incluye algún cartelito para indicar su sabroso relleno con inclusiones de chocolate.

Puntos fuertes de este producto

- Un gran aliado para tu negocio: descongelar y vender.
- Sus ingredientes de primera calidad lo convierten en un producto muy especial.



Delicias de Manzana



**Tierna como un croissant,
jugosa como una manzana**

Esta elegante y apetitosa pieza, elaborada con masa de croissant, destaca por su buen tamaño, su delicado aroma y su delicioso interior, que se

adivina asomándose a través de los 2 cortes superiores en la masa: su goloso relleno de láminas de manzana bañadas en crema sorprende, seduce y enamora.

Delicias de
Manzana
REF: 65540

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (grados)	 (minutos)	 (paletizaje)	 (cm)
42	120	30	180-190	16-18	8*14	12

Delicias de Manzana

Manipulación

Es una pieza de fácil elaboración que proporciona muy buen resultado, ya que es un producto exprés que se desarrolla en el horno y no requiere fermentación. Tras descongelarla durante un mínimo de media hora y decorarla, solo hay que cocerla a 180° C durante unos 16-18 minutos.

Decoración

Antes de introducirla en el horno se puede decorar, bien pintándola con huevo, bien pintándola con agua y espolvoreando sobre ella azúcar en grano. Una vez horneada no necesita decoración: sus dos cortes le dan un aspecto muy atractivo.

Durabilidad

Es una pieza de larga duración para que puedas venderla durante todo el día: gracias a su formulación especial, aguanta más tiempo tierna y sin secarse.

Exposición

La manzana del relleno de esta pieza tan lograda no es en puré o en dados, sino en auténticas láminas que fusionan muy bien con la crema que las realza. Indica este relleno tan especial en algún cartelito para promover su rotación.

Puntos fuertes de este producto

- Fácil elaboración.
- Relleno de auténticas láminas de manzana.
- Una pieza completa, ideal para una persona.



Stollen



Nuestro pan dulce artesano

Artesanal, densa, sabrosa y enriquecida con harina, huevo, azúcar, mantequilla, miel, masa madre, levadura, agua, lágrimas de chocolate y trocitos de piel de naranja confitada. Así es la masa de brioche de este singular pan dulce que amenizará las sobremesas y las meriendas de la próxima temporada. La

mantequilla le confiere su incomparable y exquisita textura, mientras que el huevo le aporta una miga melosa y suave que hará las delicias de los paladares más selectos. Para proporcionarle un apetitoso aspecto nevado, recomendamos espolvorear su tostada corteza con azúcar glas.

Stollen
REF: 66500


(unidades)
10


(gramos)
375


(minutos)
2-3 h


(paletizaje)
4*9


(cm)
24,5

Stollen

Historia del producto

Este delicioso pan tiene su historia. Lleva más de 600 años haciéndose y tiene la curiosa forma de un niño recién nacido envuelto en pañales. Al principio este pan era un producto bastante austero porque estaba hecho solamente a base de harina, aceite y agua.

Se debía a que durante la temporada de adviento se ayunaba y algunos de los ingredientes que no se podía consumir eran la leche y la mantequilla. En el siglo XV uno de los Papas permitió que el aceite se sustituyera por la mantequilla a cambio de que cada vez que se hiciera un Stollen, se asignara una cantidad de dinero a la Iglesia para construir la catedral de Freiberg.

Con los años se fueron añadiendo más ingredientes, trocitos de frutas y frutos secos. Ahora este pan está en cada casa alemana y seguramente en muchas casas europeas también.

5 horas de reposo y formado manual

- Amasamos la masa madre con mantequilla, le añadimos el resto de ingredientes y en la fase final añadimos las lágrimas de chocolate y los trocitos de naranja confitada.
- Se realiza una primera fermentación: reposo en bloque
- Dividimos la masa manualmente.
- Pasamos a una segunda fermentación para su posterior cocción.
- Congelamos y envasamos cada unidad para que tú solo tengas que espolvorear cada Stollen con azúcar glas.

Manipulación

El proceso de producción de nuestros Stollen reproduce fielmente la elaboración artesanal para que tú puedas ofrecer este producto casero con la mínima inversión de tiempo y la máxima facilidad de uso: solo tienes que descongelar cada unidad de dos a tres horas a temperatura ambiente. Una vez abierto, y para su mejor conservación, se recomienda mantener dentro de la bolsa hasta la siguiente utilización.

Decoración

Si prefieres un acabado tradicional para esta pieza, solo tienes que espolvorearla con azúcar glas para que adquiera ese aspecto nevado tan apetitoso. Otra manera de mejorar aún más su presentación es pintarla con miel o almibar y añadirle rodajas de fruta confitada o crocanti de frutos secos. También puedes escribir sobre su corteza Feliz Santo, Enhorabuena o Feliz Año con caligrafía de chocolate, y en Navidad dibujar estrellas de azúcar glas con la ayuda de una plantilla.



CONCEPT DOTS®

Una originalidad que salta a la vista

Nuestros nuevos Dots no solo presentan esa tierna y esponjosa masa que enamora a golosos de todas las edades, sino que sorprenderán a tus clientes más curiosos e inquietos con una cobertura inusual que dará un nuevo aire a tu oferta.

Cuatro diseños, cuatro irresistibles tentaciones:

- **SafariDots:** con un vistoso animal print en amarillo sobre una cobertura de cacao. Además, relleno de abundante crema de cacao.
- **EtnicDots:** su atractiva trama geométrica blanca destaca sobre el fondo negro de la cobertura bombón.
- **FloralDots:** ¡el más elegante! Con sutiles hojas verdes sobre una blanca cobertura y un interior irresistible, relleno de crema sabor chocolate blanco.
- **ConceptDots:** una deliciosa creatividad. No podrás resistirte, te comerás hasta la última letra de nuestro Dots.

Nuestros Dots están hechos con corazón.

Elaborados con aceite de palma sostenible. Contribuimos a la conservación de las selvas tropicales ya que toda la palma que utilizamos procede de cultivos certificados.

SafariDots
REF: 69510

(unidades)

(gramos)

(minutos)

(paletizaje)

(cm)

24

66

15-20

8*15

9

EtnicDots
REF: 69530

(unidades)

(gramos)

(minutos)

(paletizaje)

(cm)

24

52

15-20

8*15

9

FloralDots
REF: 69550

(unidades)

(gramos)

(minutos)

(paletizaje)

(cm)

24

67

15-20

8*15

9

ConceptDots
REF: 69560

(unidades)

(gramos)

(minutos)

(paletizaje)

(cm)

24

52

15-20

8*15

9

CONCEPT DOTS®

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

Para ofrecer estos vistosos productos en tu establecimiento solo necesitas descongelar cada unidad unos 20 minutos a temperatura ambiente. Sin mermas y con la máxima facilidad de uso, ¡ve descongelando producto cuando lo necesites!

Decoración

Estas piezas ya vienen decoradas con sus originales coberturas, pero si deseas rentabilizar al máximo la pieza, abre y rellena para aumentar unos céntimos el precio por unidad:

- **EtnicDots:** la nata realzará todavía más su aspecto.
- **ConceptDots:** nata, crema, mousse de mascarpone... ¡Inventa un relleno diferente!

Rentabilidad

Crea ofertas de dos unidades diferentes a precio especial para aumentar la rotación de producto y animar a tus clientes a que prueben sabores distintos.

Exposición

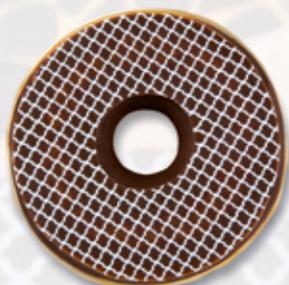
Sitúalos siempre en el lugar con más afluencia de paso de clientes, intercalando los cuatro sabores para ganar color en el escaparate: ¡son los más vistosos y originales!

Puntos fuertes de este producto

- Gran novedad: nadie más tiene un producto así.
- Gana visibilidad en tu escaparate.
- Ideal para captar a clientes más curiosos.



CONCEPT DOTS®



EtnicDots



FloralDots



ConceptDots



SafariDots



Cajitas para 3 Dots y 4 Dots.
Consulta disponibilidad con tu comercial



Sticks de Queso

¡Los más queseros!

Estos nuevos caprichos deliciosamente tentadores se convertirán en las estrellas de tu oferta de bollería salada. Elaborados con hojaldre de mantequilla ligero y crujiente, exquisitamente rellenos de crema de queso y recubiertos con abundante queso emmental rayado, su peculiar sabor tostado recuerda a los succulentos gratinados de las comidas familiares.

- Acabado artesano. La torsión del bastón relleno y la cobertura

con queso rayado se hacen manualmente.

- Del congelador a tu cliente en solo 20 minutos. No necesita descongelación, aunque si lo descongelamos antes de hornear aumenta su tamaño y toma un aspecto más irregular.
- Larga durabilidad. Gracias a la mantequilla de su hojaldre se mantiene apetitoso por más tiempo.

Sticks de Queso
REF: 67980


(unidades)
40


(gramos)
82


(minutos)
15-20


(grados)
180


(minutos)
17


(paletizaje)
8*17


(cm)
27

Sticks de Queso

Ventajas comerciales Tradicional

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

Su elaboración es muy fácil para que tú puedas dedicar más tiempo a mimar a tus clientes.

1. Colocar en las bandejas directamente del congelador (hasta 12uds por bandeja).
2. Hornear a 180° C durante unos 16'-17'. Si descongelamos previamente, disminuir el tiempo de cocción.

Decoración

Este producto no necesita ningún trabajo de decoración porque está cubierto con una apetitosa lluvia de queso rayado.

Rentabilidad

Porciona los sticks en crudo en porciones más pequeñas y ofrece bolsas a precio cerrado a la hora de la merienda de los peques o en cualquier momento para ir picando. ¡Pónselo más fácil a tus clientes!

Exposición

Estos sticks lucirán más en un recipiente de cristal donde puedas colocarlos verticalmente.

Crea ministicks de degustación para que tus clientes puedan probar este hojaldre tan singular y quesero. ¡El éxito está garantizado!

Puntos fuertes de este producto

- Más variedad de productos para tu gama salada.
- Rapidez de reacción para atender puntas de demanda.
- Únicamente queso en el relleno.



Mini Empanadillas

Elaboradas artesanalmente con la receta tradicional de Levante

La masa escaldada es una sabrosa preparación que se ha mantenido a lo largo de los siglos en la gastronomía del Levante español. Desarrollada desde sus orígenes para encontrar ricos guisos, es una succulenta cobertura que nosotros mejoramos todavía más añadiendo un pellizco de pimentón dulce que le confiere un color característico y un matiz gustativo muy original.

Elaboramos cada pieza a la manera tradicional y la cerramos manualmente, solo así se consigue ese aspecto artesano tan apetitoso y un producto singular.

De Pollo con Fritada (REF:65640): Su exquisita masa escaldada encierra un 44% de relleno que incorpora dados de

filete de pollo y una fritada de tomate, cebolla, berenjena, calabacín y pimiento.

De Pisto (REF:65250): Su 44% de relleno es un jugoso pisto elaborado con tomate, pimiento, atún, clara de huevo y aceite de oliva.

Barbacoa (REF:65370): La reina de nuestras miniempanadillas escaldadas luce un apetitoso aspecto rugoso y resulta crujiente al morder gracias al maíz y al vino blanco que añadimos a la masa. Su abundante relleno, con un 46% de carne, cebolla frita y salsa barbacoa, todo ello cocinado con aceite de oliva, le confiere unas cualidades organolépticas excepcionales que harán las delicias de tus clientes más sibaritas.

Mini Empanadillas

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (grados)	 (minutos)	 (paletizaje)	 (cm)
140	50	15-20	180-190	30	8*12	9x5,4

Mini Empanadillas

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinnúmero de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

Manipulación

1. Descongelar.

2. Opcionalmente, trabajar algún corte sobre la superficie para distinguir los diferentes sabores también desde el exterior: en cruz, con una inicial o un número, con una espiral o algún punteado...

3. Hornear a 180° C - 190° C durante unos 30 minutos.

Decoración

Además del corte opcional para distinguirlas, puedes pintarlas con huevo antes de hornearlas para mejorar el color de su cobertura.

Rentabilidad

Ofrece los tres sabores en un pack de tres unidades de prueba a un precio especial para incentivar la compra por impulso.

Exposición

Indica los rellenos de las miniempanadillas con cartelitos decorativos y corta alguna por la mitad para mostrar el jugoso relleno.

Puntos fuertes de este producto

Más variedad de productos para tu gama salada.

Ideal para llevar y comer en determinados momentos de consumo.



Pâtisserie Valérie

Pâtisserie Valérie

Repostería y caprichos gourmet

Las delicadas creaciones de nuestros maestros pasteleros abren un sinfín de posibilidades para que transformes tu escaparate y tu mostrador en un auténtico festín para los sentidos. Texturas y sabores que sorprenden y crean adicción.

Nuestra pastelería tradicional con acabado manual

Las tartas San Marcos y los brazos forman parte de la cultura local y de la gastronomía familiar. Postres cotidianos y festivos que no pueden faltar en tu establecimiento.

Nuestros maestros pasteleros reparan cada pieza para ti y le dan ese toque artesano del acabado manual para que su aspecto sea todavía más atractivo. Ingredientes cuidadosamente seleccionados para potenciar al máximo las características de cada especialidad.



Tartas San Marcos



Tarta San Marcos de Nata

REF: 66830

El gran clásico

Tres finas capas de esponjoso bizcocho y un delicado relleno de nata intercalado entre las capas de bizcocho. Su cobertura de yema, quemada con una pala incandescente, le confiere un sabor muy característico. Está decorada manualmente con virutas de chocolate.



Tarta San Marcos de Nata y Trufa

REF: 66850

Una apetitosa combinación

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de leche de vaca y otra de cremosa trufa. Su cobertura de yema quemada le aporta un sabor inconfundible. Decorada a mano con virutas de chocolate.



Tarta San Marcos de Trufa*

REF: 66840

Para los amantes del chocolate

Tres suaves capas de delicado bizcocho con relleno de trufa, exquisitamente aterciopelado. Con un sabor muy personal gracias a su cobertura de yema quemada. Decorada a mano con virutas de chocolate.



Tarta
San Marcos



(unidades)

2



(gramos)

700/730*



(minutos)

3h en nevera
(4 días en refrigeración)
(5 días en refrigeración)*



(paletizaje)

7*15



(cm)

17,5x17,5

Brazos



Brazo de Trufa

El relleno más deseado

Plancha de bizcocho con un 55% de cremoso relleno de trufa que se funde en la boca, bañado en chocolate y decorado con una crujiente y fina lluvia de pepitas de chocolate y frutos secos.



Brazo de Nata

El relleno más sabroso

Plancha de bizcocho con un exquisito y abundante relleno de nata y una vistosa cobertura de yema quemada, especialmente apetitosa gracias a su fina película de gelatina. Una fusión de sabores que en boca se transforma en sorpresa caramelizada.



Brazo de Trufa
REF: 66580



(unidades)

4



(gramos)

520



(minutos)

3h en nevera
(4 días en refrigeración)



(paletizaje)

8*11



(cm)

26,5x5,5

Brazo de Nata
REF: 66570



(unidades)

4



(gramos)

450



(minutos)

3h en nevera
(4 días en refrigeración)



(paletizaje)

8*11



(cm)

26,5x5,5

Tartas San Marcos

Ventajas comerciales

- Ya envasadas, no necesitan envoltorio: listas para exponer y vender.
- Muy manejable por su pequeño tamaño.
- Máxima versatilidad: fácilmente porcionable para obtener más rendimiento.
- Envasadas de forma individual en un atractivo y moderno packaging: Sin problemas de almacenamiento: sólo dos unidades por caja.

Brazos

Ventajas comerciales

- Ya envasados, listos para exponer y vender o emplatar.
- Fácilmente almacenables por su pequeño tamaño.
- Rentabilidad a tu medida: Tú escoges el tamaño del corte, de 5 a 8 porciones por unidad.
- Tan atractiva su presentación como su envase, actual y minimalista.



T

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. +34 935 041 785
www.yayamaria.com