REPOSTERÍA Y CAPRICHOS GOURMET

PÂTISSERIE
Valérie

PÂTISSERIE VALÉRIE

Te presentamos una cuidada selección de las **mejores creaciones** de nuestros maestros pasteleros: delicadas tartas de sorprendentes texturas y sabores, planchas tan exquisitas para tus clientes como **versátiles para tu negocio**, bizcochos tiernos y esponjosos, piezas individuales extremadamente apetitosas, sofisticada repostería
al estilo francés, pastelillos tan tentadores como saludables, y caprichos simplemente irresistibles. *Bon appétit!*

· Calidad de alta gama y excelentes acabados
· Materias primas cuidadosamente seleccionadas
· Formatos tan prácticos como innovadores y atractivos

PÂTISSERIE
Valérie

TARTAS

Adornadas con decoraciones frutales, lluvia de frutos secos o pinceladas de mermelada. Rellenas de melosa confitura, dulce de vainilla, trufa o nata. De textura abizcochada, cremosa, crujiente u hojaldrada, pero siempre irresistibles, **¡así son todas nuestras tartas!**

CAKE DE LIMÓN

Ref. 69255

Elaborado con el tradicional bizcocho de yogur con nata sabor limón en el relleno y en la cobertura y el toque especial de jalea de limón. ¡Nuestro Cake de Yogur al Limón te sorprenderá!

1u | 1380g | 12X14 | 3h - 4h | 24cm

- Decorado con jalea de Limón
- Relleno nata sabor limón
- Bizcocho de yogur

CAKE DE ZANAHORIA

Ref. 69265

Irresistible bizcocho de zanahoria, con una mezcla de nata y crema de queso en el relleno y la cobertura y un *topping* de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María.

1u | 1320g | 12X14 | 3h - 4h | 24cm

- Decorado con avellanas, caramelo, y galleta maría
- Relleno de nata y crema de queso
- Bizcocho de yogur

CAKE DE YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ref. 69275

El Cake de Yogur y Frutas del Bosque está elaborado con el tradicional bizcocho de yogur, relleno con una mezcla de nata y yogur y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.

1u | 1605g | 12X14 | 3h - 4h | 24cm

- Decorado con grosella negra y roja, frambuesas y jalea de frutos del bosque
- Relleno de nata y yogur
- Bizcocho de yogur

AMERICAN CARROT PRECORTADA

Ref. 69730

Jugosas capas de bizcocho casero con zanahoria y frutos secos. Decorada con fondat blanco e hilos de crema.

4u	2kg	6x7	8/10h en nevera	24cm

Precortada en 12 porciones

- Cobertura blanca con hilos de crema
- Crema de queso
- Bizcocho de zanahoria

AMERICAN DARK PRECORTADA

Ref. 69710

Deliciosa crema de cacao dispuesta entre varias capas de bizcocho de cacao y decorada con hilos de crema de cacao.

4u	1,90kg	6x7	8/10h en nevera	24cm

Precortada en 12 porciones

- Decoración de hilos de crema de cacao
- Crema de cacao
- Bizcocho de cacao

TARTA DE ZANAHORIA

Ref. 69450

Preparamos este bizcocho con huevos, avellanas, almendras, harina y zanahoria rallada, y lo decoramos con almendra picada y azúcar glas.

2u	1,25kg	8x11	4/6h en nevera	17cm

- Decorada con almendras y azúcar glas
- Masa de bizcocho con avellanas, almendras y zanahoria

TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

Ref. 69680

Presenta un perfecto equilibrio entre la sabrosa cremosidad del queso y el toque ácido de la frambuesa.

2u	1,5kg	8x11	8/10h en nevera	24cm

- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Masa de bizcocho

TARTA DE QUESO

Ref. 66861

Queso fresco desnatado con pasas sultanas sobre una crujiente base de galleta. ¡Tan jugosa y tierna como si la hubieras preparado tú!

2u	1,25kg	8x11	8/10h en nevera	24cm

- Decorada con pasas sultanas
- Relleno de crema de queso fresco
- Base de galleta

TARTA FLOR DE QUESO Y FRAMBUESA

Ref. 69685

Sobre su base de pasta brisa, una capa de crema de queso y, encima, deliciosas fresas con cobertura de gelatina.

2u	750g	12x21	3/4 en nevera	24cm

- Decorada con gelatina de fresa
- Con una capa de crema de queso
- Pasta enriquecida con almendra

TARTA BAVIERA

Ref. 69670

Base de tierno bizcocho con tropezones de manzana.
Tan dulce y esponjosa que todos caerán en la tentación.

2u	900g	8x14	8h en nevera	26cm

- Decorado con azúcar glas
- Base de bizcocho con trocitos de manzana

TARTA DE QUESO Y FRESA PRECORTADA

Ref. 69690

Sobre la base enriquecida con almendra, una capa de crema de queso y, encima, deliciosas fresas con cobertura de gelatina.

2u	1,45kg	8x11	8/10 en nevera	24cm

Precortada en 12 porciones

- Cobertura de fresa
- Crema de queso
- Base enriquecida con almendra

TARTA MANZANA PRECORTADA

Ref. 63840

¡Con dos terceras partes de fruta! Una jugosa especialidad rebosante de manzana sobre una sabrosa base elaborada con pasas sultanas y un toque de canela.

4u	1,75g	14x6	8/10h en nevera	26cm

Precortada en 12 porciones

- Cobertura de manzana
- Base de bizcocho con pasas sultanas y un toque de canela

TARTA DE CHOCOLATE

Ref. 69860

Base de pasta brisa coronada por una deliciosa crema de chocolate con leche y decorada con un atractivo rayado, que le proporciona un aspecto mucho más vistoso.

2u	1kg	8x14	3h en nevera	28cm

- Decorada con hilos de choco blanco
- Rellena de chocolate con leche
- Masa pasta brisa

TARTA SACHER PRECORTADA

Ref. 69440

¡Superchocolateada! Rellenamos esta tarta con crema praliné para hacer las delicias de los amantes del chocolate.

2u	1kg	8x11	8/10h en nevera	24cm

Precortada en 12 porciones

- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Rellena de praliné
- Bizcocho al cacao

TARTA SACHER

Ref. 69460

Su masa de bizcocho está recubierta con una capa de delicioso chocolate negro que la convierte en una tentación simplemente irresistible.

2u	1kg	8x11	8/10h en nevera	24cm

- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Cobertura de chocolate negro
- Masa de bizcocho

TARTA NOCILLA

Ref. 62225

Auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera. Además, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales recubiertas de nocilla blanca que explotan en la boca al morder.

1u | 1,45kg | 12x14 | 2/3h en nevera | 24cm

Precortada en 16 porciones

- Cubierta de Nocilla
- Relleno con una capa de bombón blanco con bolitas de cereales
- Bizcocho al cacao

TARTA NOCILLA CUADRADA

Ref. 62235

Auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera. Además, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales recubiertas de nocilla blanca que explotan en la boca al morder. En formato cuadrado y presentado en packaging individual

4u | 410g | 6x18 | 3h en nevera | 17cm

- Cubierta de Nocilla
- Relleno con una capa de bombón blanco con bolitas de cereales
- Bizcocho al cacao

CAKE LOTUS

Ref. 66295

Una tarta creada para disfrutar de esta famosa galleta caramelizada. 2 capas de bizcocho y 3 de relleno de una increíble crema de galleta Lotus y nata, recubiertas con la misma crema y con un fino troceado de galleta. Una tarta precortada en 21 porciones que desaparecerán en un abrir y cerrar de ojos.

1u | 2,06kg | 6x18 | 2/3h la plancha 30' la porción | 32x26cm

- Cubierta de troceado de galleta
- Crema de galleta Lotus y nata
- Bizcocho
- Crema de galleta Lotus y nata
- Bizcocho

TARTA DE ALMENDRAS

Ref. 63191

Un gran clásico que siempre apetece. Bizcocho de densa masa con sabor a almendra. Te recomendamos que acompañes cada porción con un vasito de vino dulce.

4u | 600g | 4x14 | 3/4h en nevera | 25cm

Se presenta en caja individual

TARTA DE ALMENDRAS Y FRAMBUESA

Ref. 63115

Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras

6u | 540g | 15x5 | 3/4h en nevera | 18cm

Se presenta en caja individual

TARTA DE ALMENDRA Y CACAO

Ref. 63105

Preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa con huevos, azúcar, margarina y almendras. Decoramos su superficie con almendra fileteada, que al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.

6u | 530g | 15x5 | 3/4h en nevera | 18cm

Se presenta
en caja individual

- Cobertura de cacao
- Crema mascarpone
- Bizcochos de soletilla bañados en licor de café
- Crema mascarpone
- Bizcochos de soletilla bañados en licor de café

TIRAMISÚ

Ref. 60720

La especialidad italiana por excelencia, con crema de queso mascarpone, bizcochos de soletilla y cacao en polvo. ¡Irresistible!

4u	700g	11x8	3h en nevera	30x9cm

Se presenta
en caja individual

BRAZO DE NATA

Ref. 66574

El rulo de bizcocho envuelve un exquisito y abundante relleno de nata y está recubierto con vistosa capa de yema quemada, especialmente apetitosa gracias a su fina película de gelatina. Una fusión de sabores que en boca se transforma en sorpresa caramelizada.

4u	425g	6x18	3h en nevera	26,5cm

El placer que nos regalan nuestros maestros pasteleros con los dulces más **delicados** y **sofisticados**

PÂTISSERIE
Valérie

PLANCHAS

Elaboradas con **ingredientes seleccionados** y decoradas para potenciar todavía más su apetitosidad. Si lo que buscas es obtener más rentabilidad de cada porción en tu servicio de postres o en tus bufés de almuerzo y cena sin renunciar a la calidad, te encantarán nuestras planchas, **¡nadie puede resistirse a ellas!**

PÂTISSERIE Valérie

Se presenta
en caja individual

- Cobertura de yema con virutas de chocolate
- Bizcocho
- Relleno de nata
- Bizcocho
- Relleno de Trufa
- Base de bizcocho

TARTA SAN MARCOS NATA Y TRUFA

Ref. 69832

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de origen vegetal y otra de cremosa trufa. Su cobertura de yema quemada le aporta un sabor inconfundible.

4u	430g	6x18	3h en nevera	16cm

Se presenta
en caja individual

- Decoración de frutos rojos, frambuesa y arándanos
- Cobertura de yema con cítricos
- Bizcocho
- Bavarois de vainilla y frutos rojos
- Base de bizcocho

CARRÉ DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

Ref. 60710

La bavaroise de vainilla y frutos rojos se apoya sobre un tierno bizcocho y se realza con el toque especial de la yema con cítricos.

4u	800g	10x10	3h en nevera	17cm

Se presenta
en caja individual

- Decoración de rallado de chocolate con granos de café
- Crema chantillí
- Bizcocho blanco
- Mousse de café
- Ganaché de chocolate

CARRÉ DE CAPUCCINO

Ref. 60700

Sobre un lecho de esponjoso bizcocho y sabrosa ganache se extienden la mousse de café y la crema chantillí. Su combinación de sabores crea adicción.

4u	700g	10x10	3h en nevera	17cm

Se presenta
en caja individual

CARRÉ DE LIMÓN Y MERENGUE

Ref. 60690

La suave textura de la mousse de vainilla sobre la base de bizcocho y crema de limón, junto con la cobertura de merengue flambeado, crean una sorprendente fusión de texturas.

4u | 640g | 10x10 | 3h en nevera | 17cm

- Decoración de ralladura de limón
- Merengue flambeado
- Bizcocho blanco
- Mousse de vainilla
- Crema de limón
- Base de bizcocho

Se presenta
en caja individual

CARRÉ VERSAILLES CHOCO

Ref. 60680

Una base de crujiente de praliné y bizcocho de cacao, coronada con una generosa capa de mousse de cacao.
Un auténtico bombón.

4u | 700g | 10x10 | 3h en nevera | 17cm

- Decoración de cacao
- Mousse de chocolate
- Bizcocho de cacao
- Crujiente de praliné
- Base de bizcocho

Se presenta
en caja individual

BOMBÓN AL KIRSCH

Ref. 60730

La cobertura de chocolate y la base de bizcocho al jarabe de kirsch son el contrapunto ideal a la mousse de chocolate y la confitura de cereza de su interior.

4u | 700g | 11x8 | 3h en nevera | 30x9cm

- Decoración de frambuesas, chocolate y azúcar glas
- Cobertura de chocolate negro
- Mousse de chocolate
- Bizcocho al jarabe de kirsch
- Confitura de cereza
- Base crujiente de galleta de cacao

- Cobertura al cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno de crema sabor vainilla con galletas al cacao
- Bizcocho al cacao

PLANCHA PRECORTADA GALLETAS AL CACAO

Ref. 66360

Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla. Disfruta de un adictivo sabor y una deliciosa textura.

1u | 2,3kg | 6x18 | 3h en nevera | 32x26cm

Precortada en 21 porciones

- Fresas y mermelada de fresa
- Bizcocho
- Crema de nata
- Crema sabor fresa
- Bizcocho

PLANCHA NATA Y FRESA PRECORTADA

Ref. 66290

Una tarta exquisita, vistosa y elegante. Sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.

1u | 1,8kg | 6X18 | 3h en nevera | 32x26cm

Precortada en 21 porciones

- Virutas de chocolate blanco y negro
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

PLANCHA SELVA NEGRA

Ref. 69640

Esta plancha tan elegante le dará un toque sofisticado a tu bufé. La elaboramos con una base de bizcocho al cacao que potencia su cremoso relleno, la cubrimos con láminas de chocolate y la decoramos con virutas de chocolate blanco.

1u | 2Kg | 6X18 | 3h en nevera | 33,5x27cm

PERSONALIZA TUS TARTAS

El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

PÂTISSERIE Valérie

TARTALETA ÁRBOL DE NAVIDAD

Ref. 67537

¡Nuestra tarta 3 caprichos con forma de abeto! Su dulce interior esconde una capa de nata y otra de crema al cacao, mientras que su cobertura de chocolate le da un aspecto muy apetitoso.

12u | 120g | 6X8 | 3h en nevera | 12X12cm

TARTALETA CORAZÓN SABOR CHEESECAKE

Ref. 68631

Tartaleta con forma de corazón ideal para compartir entre dos. Exquisito relleno de cheesecake y vestida de fresa rojo pasión.

6u | 180g | 6X18 | 3h en nevera | 13X12cm

TARTALETA CORAZÓN TRES CAPRICHOS

Ref. 69941

Tartaleta con forma de corazón ideal para compartir entre 2. Tarta al cacao con tres cremosas y dulces capas.

14u | 75kg | 6X18 | 3h en nevera | 13X12cm

Escoge el corte que mejor se adapte a tu negocio

21 Porciones

63 Porciones

Tarta Cuadrada

Corte Bandera

Triángulos

Corazones

Pino de Navidad

Tartas Redondas

PLANCHA SAN MARCOS

Ref. 69630

Su relleno de trufa y nata y su apetitosa cobertura de crema catalana con rayado al cacao son los sabores preferidos de tus clientes más golosos.

1u	1,8kg	6x18	3h en nevera	33,5x27cm

- Cobertura crema catalana con rayado al cacao
- Bizcocho
- Nata
- Bizcocho
- Trufa
- Bizcocho

PLANCHA TRES CAPRICHOS

Ref. 63400

Su combinación de tres chocolates nunca falla. Además, es muy versátil: puedes porcionarla para postres en el formato que más te convenga, desde pequeños bocados de cortesía hasta las más generosas porciones.

1u	1,8kg	6X18	3h en nevera	33,5x27cm

- Cobertura de cacao con rayado blanco
- Bizcocho al cacao
- Nata
- Bizcocho al cacao
- Trufa
- Bizcocho al cacao

Nuestras tartas y planchas destacan por su calidad y sofisticación. Para que logres la máxima **versatilidad** y **practicidad**, ofrecemos la opción de precortarlas, de manera que puedas venderlas en porciones individuales.

BIZCOCHOS

¡Recién salidos del horno! El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que las porciones a tu gusto, tanto para desayunos y meriendas como para postres, mientras que su sabor, su aroma y su textura le proporcionarán a tu oferta un atractivo **toque artesano**.

PÂTISSERIE Valérie

BIZCOCHO DE MANZANA Y CANELA

Ref. 66440

Un bizcocho de receta tradicional y un aire muy familiar. De miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias a su compota de manzana y a su aroma a canela.

1u	1,7kg	6x18	3h en nevera	36x27cm

BIZCOCHO CARROT CAKE

Ref. 66270

Un bizcocho dulce, suave y esponjoso. Su deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.

1u	1,8kg	6x18	3h en nevera	36x27cm

BIZCOCHO AL CACAO

Ref. 66170

Plancha de bizcocho y crema al cacao, sabrosa, dulce y brillante. La crema al cacao perfila un bonito dibujo que hace que su aspecto sea todavía más apetitoso.

1u	1,7Kg	6X18	3h en nevera	36x27cm

HEALTHY CAKES

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para aquellos clientes a los que les gusta seguir una dieta especial, pero no desean renunciar a un goloso capricho. Nuestros bizcochos **más nutritivos** están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: **¡descongelar y vender!**

PÂTISSERIE Valérie

BROWNIE SIN GLUTEN

Ref. 66285

La masa de esta base singular de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha. que le dan su característica consistencia de brownie, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.

2u | 1kg | 6x8 | 8/10h en nevera | 24cm

Precortada en 12 porciones

- Decorado con grosellas rojas, copos de avena y trocitos de almendras, nueces y avellanas
- Bizcocho al cacao

TARTA DE ESPELTA Y MANZANA

Ref. 66275

Elaboramos este exquisito bizcocho con harina de espelta integral y lo decoramos con manzana al horno, arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura de glaseado le confiere un aspecto muy apetitoso.

2u | 1,25kg | 6x7 | 8/10h en nevera | 17cm

Precortada en 12 porciones

- Decorada con manzana al horno, arándanos, copos de avena y semillas de calabaza
- Bizcocho de harina de espelta

PASTELERÍA INDIVIDUAL

Coquetas. Tentadoras. Cremosas. E **irresistiblemente deliciosas**. Así son las exquisitas especialidades individuales que nuestros maestros pasteleros han creado pensando en todos y cada uno de tus clientes: **pequeñas en cuanto a formato, grandes en cuanto a sabor**.

PÂTISSERIE Valérie

MINI BRAZO CROCANTI

Ref. 67794

Relleno de bizcocho al cacao, con trufa y chocolate triturado. El toque crujiente lo proporciona la cobertura de dulce crocanti de avellana.

12u | 100g | 6x18 | 1h en nevera | 11cm

MINI BRAZO ALBARICOQUE

Ref. 63784

Relleno de mermelada de albaricoque y recubierto de crujientes pétalos de almendra tostada, que le confieren un aspecto muy apetitoso.

12u | 110g | 6x18 | 1h en nevera | 11cm

MINI BRAZO SACHER

Ref. 63734

¡Como una Sacher, pero en formato mini y enrollado! Relleno de mermelada de frambuesa, incorpora chocolate tanto en el bizcocho como en la cobertura, y trocitos de frambuesa liofilizada en su cobertura.

12u | 110g | 6x18 | 1h en nevera | 11cm

MINI TIRAMISÚ

Ref. 67310

Preparamos nuestro tiramisú tal y como se hace en Italia: empapamos en café los bizcochos de soletilla secos, de tipo Savoiardi, los cubrimos con una abundante capa de crema que incluye queso mascarpone, yema de huevo, nata y azúcar, y espolvoreamos con cacao.

10u | 110g | 10x22 | 1h en nevera | 11cm

CRUJIENTE DE MANZANA

Ref. 84300

Elaborado con una fina base de hojaldre que alberga una delicada compota de manzana y una elegante corona de finas rodajas de manzana.

25u | 90g | 8x17 | 10/15' | 170/180º | 20/25' | 11,5cm

TARTA TATÍN

Ref. 00756

Esta versión mini de la que quizás sea la más famosa tarta francesa es una variante de la tarta de manzana: la manzana se carameliza en mantequilla y azúcar antes de incorporarse a la masa.

40u | 120g | 6x11 | 3h en nevera | 9,5cm

TARTALETA CHOCOLATE

Ref. 01021

Pasta brisa de mantequilla rellena de feuilletine de chocolate, galleta spéculoos y trufa cocida con chocolate.

40u | 80g | 6x11 | 4h en nevera | 9cm

TARTALETA DE LIMÓN

Ref. 1019

Pasta brisa de mantequilla rellena de crema de limón.

40u | 80g | 6x11 | 4h en nevera | 9cm

TARTALETA KITKAT

Ref. 61015

Su base crujiente de galleta contiene una auténtica barrita KitKat que descansa sobre un exquisito mixto de KitKat con trocitos de galletas recubiertos de chocolate con leche y deliciosa crema de cacao 100% sostenible.

36u | 67,5g | 6x18 | 4 en nevera | 9cm

TARTALETA DE FRAMBUESA

Ref. 01018

Elaborada con una base de bizcocho relleno de una suave crema y coronado por una tupida capa de frambuesas.

30u | 110g | 6x11 | 4 en nevera | 9cm

REPOSTERÍA

Cuando se trata de caprichosos bocados, **menos es más**: cuanto más pequeño es el pastelillo o canapé que tenemos entre manos, más fácilmente y con más agilidad lo tomamos para saborearlo sin prisas, disfrutando de sus cautivadores matices gustativos, que **despiertan las ganas de repetir**.

PÂTISSERIE Valérie

MINI MACARONS

Ref. 60650

Bocado tradicional francés elaborado con clara de huevo, almendra molida y azúcar glas. La caja contiene 12 barquetas con 12 Mini Macarons cada una.

144u | 10g | 8x14 | 2h en nevera | 3,8cm

- Vainilla
- Café
- Limón
- Chocolate
- Frambuesa
- Pistacho

PETIT FOURS BLACK & WHITE

Ref. 61415

Dulces y chocolateadas miniaturas gourmet preparadas siguiendo diferentes y tentadoras recetas que presentan variadas texturas y sabores.

4bx48u | 12,5g | 8x7 | 3h en nevera | 3,7cm

- 6 Cuadrados brownie
- 6 Cuadrados tiernos chocolate
- 3 Tartaletas chocolate negro
- 3 Tartaletas chocolate blanco
- 6 Profiteroles chocolate
- 6 Barquetas ganache naranja
- 6 Rectángulos Gianduja
- 6 Pirámides crujiente chocolate
- 6 Tartaletas Ganache Venezuela

REPOSTERÍA DULCE

Ref. 62200

¡Qué dulces caprichos tan exquisitos! Tocinillo de cielo, cheescake, trufa blanca y negra... Dan un toque de color muy especial a la sobremesa y siempre apetecen.

154u | 19,5kg | 6x13 | 8h en nevera | 3,2cm

- Mousse de yogur con mermelada de arándanos, Trufa de chocolate blanco, Trufa de chocolate negro, Flan, Pastel Sara, Cestita de frutas, Tocinillo de cielo, Mousse chocolate, Bola de yema, Viruta de tiramisú, Mousse de limón, Petit-four fresa, Petit-four de crema catalana, Pastel Sacher, Mousse de fresa, Petit-four de avellana, Pastelito de yema y Rizado de naranja.

SURTIDO DE CANAPÉS SALADOS

Ref. 63320

Un surtido muy sabroso que combina ingredientes tan exquisitos como sorprendentes: salmón ahumado, huevas de pescado, huevo hilado, piña, anchoas... Ideal para abrir boca de la manera más elegante.

68u	11,5g	6x33	3h en nevera	3,5cm

- Paté
- Jamón curado
- Sobrasada
- Anchoa
- Jamón y piña
- Roquefort
- Salmón
- Atún y pimientos
- Queso
- Caviar negro y rojo

DELICATESSE

Ref. 61652

Un surtido muy sabroso que combina ingredientes tan exquisitos como sorprendentes: salmón ahumado, huevas de pescado, huevo hilado, piña, anchoas... Ideal para abrir boca de la manera más elegante.

68u	11,5g	8X7	4h en nevera	3,7cm

- 6 Crustillant de chocolate y caramelo
- 6 Crocanti de praliné de albaricoque
- 6 Tartaletas de limón
- 6 Triángulos de almendra y pistacho
- 6 Fondant de chocolate y coco
- 6 grosella negra de nuez dulce
- 6 Tiramissús
- 6 Coco y mango

COLLECTION PÂTE À CHOUX

Ref. 61507

Preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa con huevos, azúcar, margarina y almendras. Decoramos su superficie con almendra fileteada, que al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.

53u	13g	18x28	4h en nevera	3,8cm

- 8 de frutas de la pasión
- 8 de frambuesa
- 9 de chantilly vainilla
- 8 de Paris Brest
- 10 de pistacho
- 10 de chocolate rayadi

CAPRICHOS

Inclasificables, así son nuestros apetitosos caprichos. Únicos en su especie, le darán un aire muy atractivo a tu oferta y vestirán de tentación postres, meriendas e íntimas celebraciones entre amigos o en familia. Ya lo dice refrán: **¡a nadie le amarga un dulce!**

PÂTISSERIE Valérie

CRÊPE BOMBÓN

Ref. 62950

Esta delicia es una creación tan práctica como versátil. Lista en un minuto, podemos servirla como postre, como tentempié o seccionada en pequeñas porciones, como detalle de cortesía para nuestros mejores clientes.

2u | 1kg | 6x8 | 8/10h en nevera | 24cm

COULANT

Ref. 64290

El más chocolateado: esponjosa masa de chocolate por fuera y corazón de intenso chocolate fundido por dentro. ¡100% placer!

2u | 1,25kg | 6x7 | 8/10h en nevera | 17cm

PLACA DE BROWNIE

Ref. 61250

Preparamos nuestra plancha de brownie con chocolate, huevo, nueces y mantequilla, y te la servimos ya precortada en prácticas porciones a fin de facilitarte su venta.

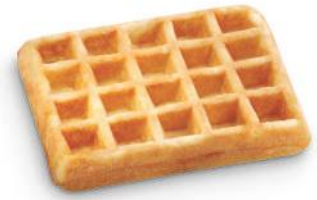
4u | 768g | 8x7 | 30' en nevera | 23cm

MANGA DE GOFRE

Ref. 66140

Deliciosa masa de gofre en formato manga, para que puedas elaborar infinitas variedades de este dulce de la forma más sencilla. **Hasta 20 gofres de 75g por manga.

6u | 1500g | 6X10 | 180-240' | Plancha-º | 1,5 min



GOFRE

Ref. 60960

Uno de los dulces clásicos más apetecibles. Combínalo con chocolate, nata, frutas o los toppings que tu elijas y tendrá un postre o una merienda a la que nadie podrá resistirse.

48u | 120g | 5x11 | 30' | 5x12,5

EUROPASTRY®

www.europastry.com