

ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION

Lykke

Lykke



El mejor pastelero del mundo

Albert Adrià
El talento familiar
Lykke y Albert

La tarta más trendy

Busquedas en Google
Otras tartas del mercado

Tarta de Queso

Tarta de queso 1100g foodservice
Tarta de queso 1100g retail
Tarta de queso 300 g retail
Tarte de queso para hornear
Manga de tarta de queso

Tarta de Queso y Chocolate

Plum cake de Limón

Tarta de Chocolate y Maracuyá

El mejor
pastelero
del mundo.

Lykke



THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2015
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

Albert Adrià

Nacido en Barcelona 1969, desde pequeño se le inculca un interés por la cocina. Centrándose posteriormente en la pastelería y llegando en 2015 a ser premiado **Best Chef Pastry por The World's 50 Best Restaurants.**

Albert Adrià, es el líder de la cocina de vanguardia que inspiró a muchos chefs de todo el mundo y la principal razón del éxito de elBulli.

Muchos proyectos y trabajos de éxito le llevan a crear, junto a los hermanos Iglesias y Ferran, elBarri, conjunto de restaurantes de alta gastronomía en Barcelona por los que recibe distintos premios y menciones. Además de posar restaurantes en Ibiza, Londres y Nueva York.



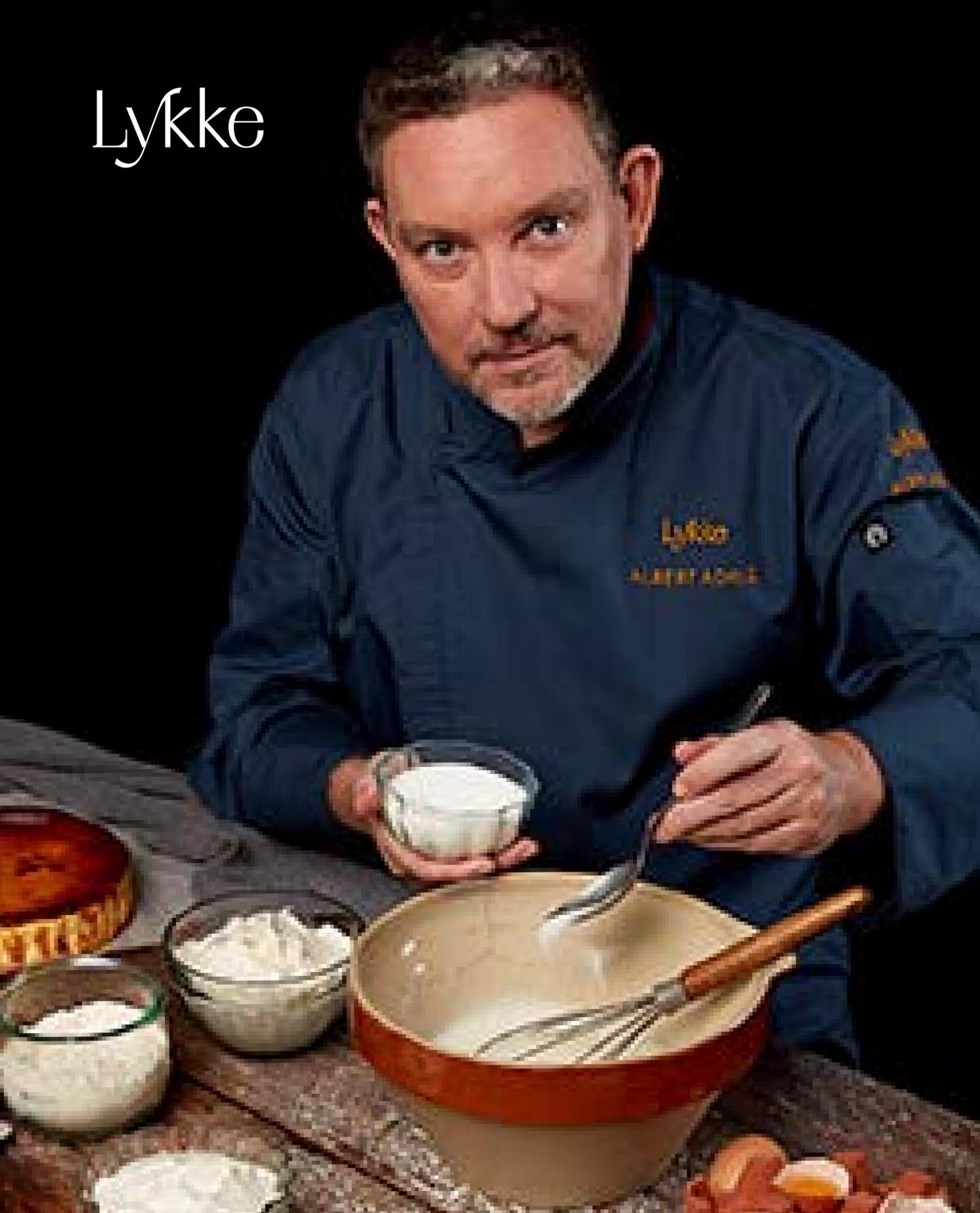
El talento familiar

Ferran Adrià, hermano mayor de Albert, inculcó a este la pasión por el oficio, sirviendo le de referencia. Siendo, a día de hoy socios de revolucionarios proyectos.

Ambos son creadores de distintas e innovadoras técnicas dentro de la cocina, es por ello que son reconocidos por todo el mundo.

Hablar de los hermanos Adrià es hablar de **calidad, buena técnica, respeto por el producto, innovación y versatilidad.**

Lykke



Lykke y Albert

Lykke es la marca especializada en pastelería y repostería de Europastry; y la mejor manera de comenzar esta historia es de la mano de **Albert Adrià con su “cake collection”**, con el cual comparte los valores de la innovación, tradición, y además, por encima de todo, el compromiso por ofrecer el mejor producto.

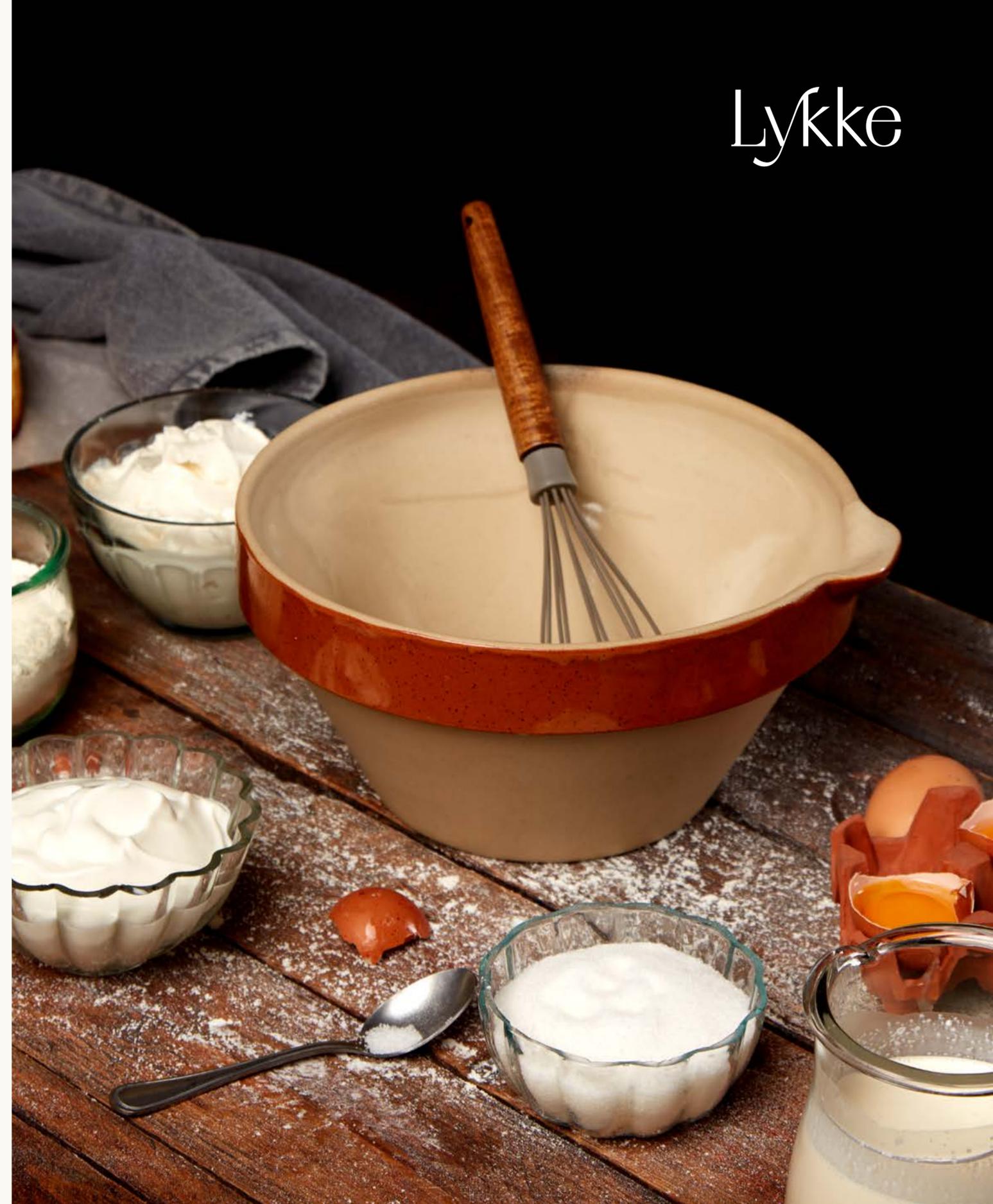
Albert trae a Lykke su pasión por las recetas de tartas tradicionales con su toque más innovador. A través de esta colección, **Europastry pone al alcance de todos una gama de pastelería premium y vanguardista**, única en el mercado.

Las tartas de Albert para Lykke, representan el **momento de indulgencia** y de placer para aquellos que les gusta disfrutar y darse un capricho especial.

Tarta de
queso de
Àlbert Adrià

CREMOSA, LIGERA Y EXQUISITA

Esta tarta de que queso es sin duda la mejor tarta de queso que uno puede encontrar en el mercado actual. Una combinación de ingredientes de alta calidad, con la receta original de Albert Adrià. Un horneado a alta temperatura, da como resultado un exterior perfectamente caramelizado respetando la cremosidad del interior.



Lykke

INGREDIENTES
DE CALIDAD

SIN
ACEITE
DE PALMA

SIN
CONSERVANTES
ARTIFICIALES

SIN
COLORANTES

SIN
GRASAS
HIDROGENADAS

superficie
efecto
caramelizado

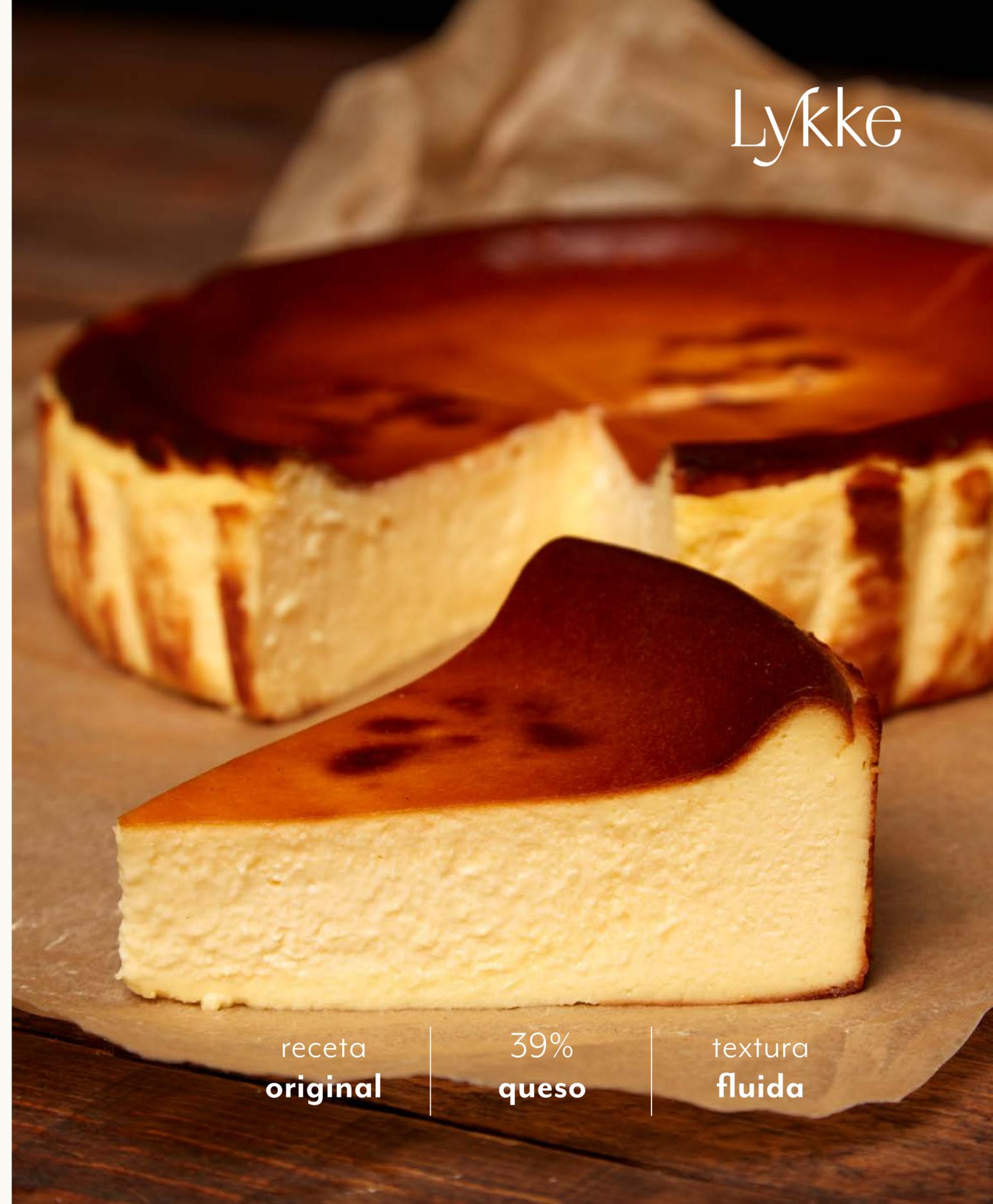


interior
suave y
cremoso

LA RECETA ORIGINAL

Esta tarta de queso está elaborada con ingredientes de la más alta calidad como el queso crema*, nata, azúcar, huevos, yogur griego, harina y sal.

*39% de queso crema en la tarta.



receta original

39% queso

textura fluida

Lykke

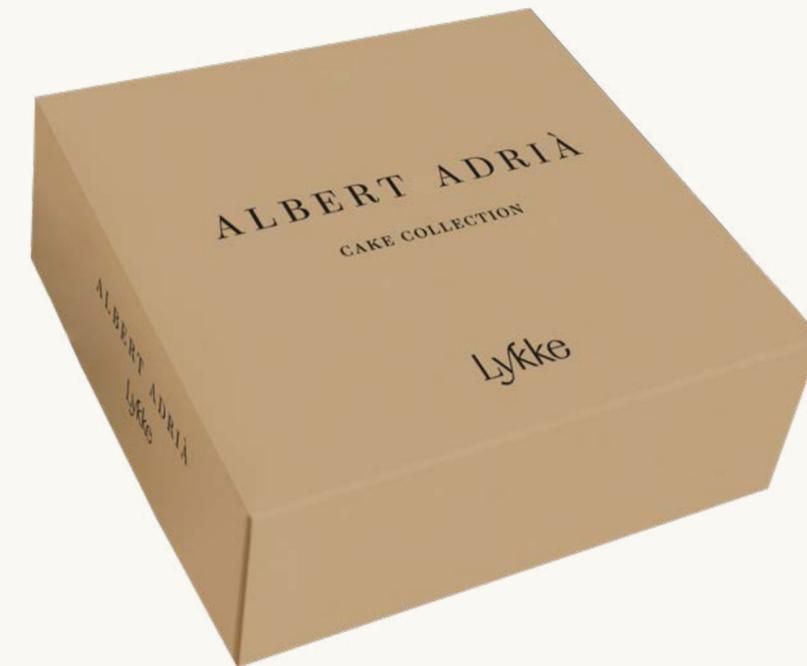


TARTA DE QUESO BY ALBERT ADRIÀ 1100g

Formato foodservice y tradicional

Código 61584

- Canal: Foodservice + Tradicional.
- Caja kraft industrial con marca Lykke y Albert Adrià
- **Bandeja cartón negro en interior de la caja**
- **Fajín marca Albert Adrià en interior de la caja**



peso
1100 g

u/caja
1 unidad

diámetro
20 cm

porciones
8-10

v. útil
5 días

Lykke

ALBERT ADRIÀ
CAKE COLLECTION

Lykke

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

Foodservice

- Retirar el molde de papel antes de descongelar.
- Colocar encima de la bandeja negra incluida en la caja.
- Descongelar 12h en refrigerado.
- Dejar atemperar a temperatura ambiente 2 horas antes de su consumo.
- A la hora de porcionar, utilizar un cuchillo y ayudarse de una espátula para no romper la porción.
- Aconsejamos porcionar en 8 unidades.

Canal Tradicional

- Retirar el molde de papel antes de descongelar.
- Colocar encima de la bandeja negra incluida en la caja.
- Descongelar 12h en refrigerado.
- Exponer en la vitrina refrigerada colocando alrededor de la tarta el fajín negro con la marca de Albert Adrià.
- A la hora de la venta, explicar al cliente la correcta conservación y manipulación para su consumo en casa*

***Una vez en casa / Consejos para cliente final**

Mantener siempre en refrigerado hasta su consumo. Atemperar 2 horas antes de servir. Cortar la tarta con un cuchillo y ayudarse de una espátula para no romper las porciones. Esta tarta está diseñada para consumir sin acompañamiento, disfrutando su sabor y textura extraordinario.

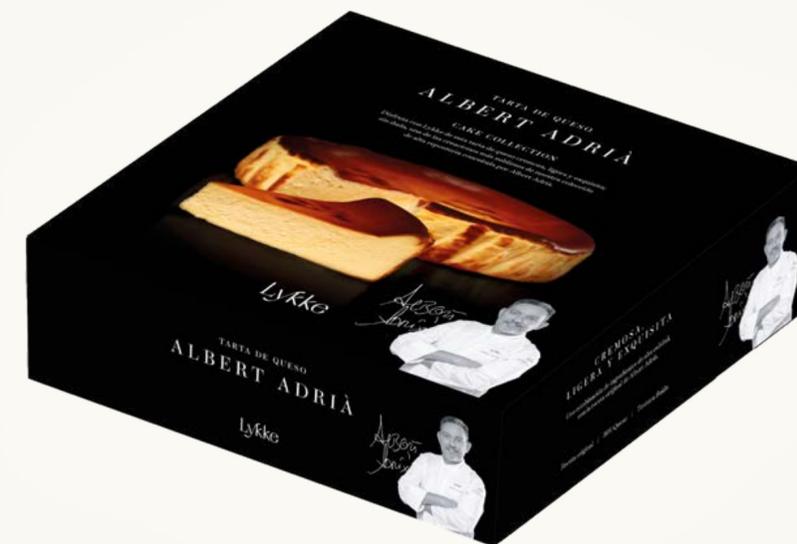
Lykke

TARTA DE QUESO BY ALBERT ADRIÀ 1100g

Formato retail venta en refrigerado

Código 65124

- Canal: Modern Distribution y Tradicional
- Estuche individual con marca Albert Adrià
- **Bandeja cartón negro en interior de la caja**



peso
1100 g

u/caja
2 unidades

diámetro
20 cm

porciones
8-10

v. útil
5 días

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

- Dejar descongelar en frío positivo 12 horas.
- Etiquetar la tarta con una vida secundaria de 5 días.
- En lateral de la caja, el consumidor encontrará instrucciones para disfrutar de su consumo en casa.

Lykke

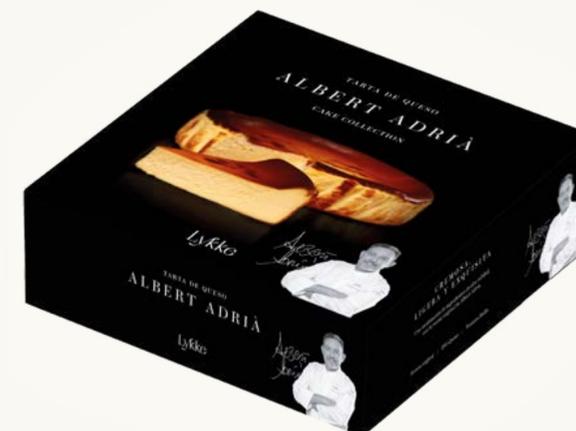


TARTA DE QUESO BY ALBERT ADRIÀ 300g

Formato retail venta en refrigerado

Código 64142

- Canal: Modern Distribution y Tradicional
- Estuche individual con marca Albert Adrià
- Caja master con 8 estuches



peso
300 g

u/caja
8 unidades

diámetro
12,5 cm

porciones
2-3

v. útil
5 días

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

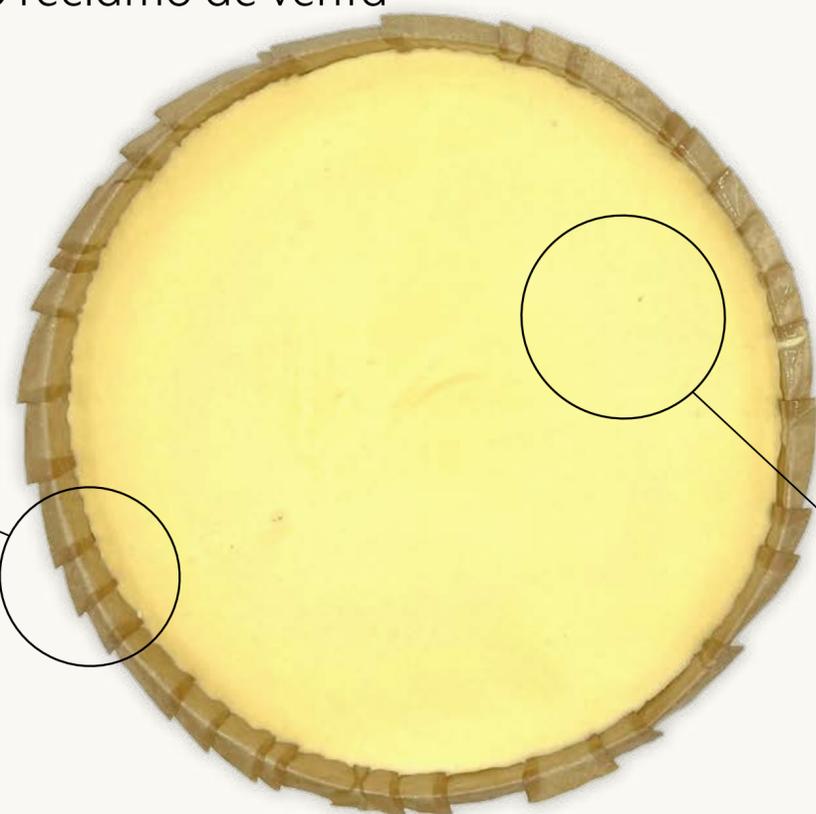
- Dejar descongelar en frío positivo 12 horas.
- Etiquetar la tarta con una vida secundaria de 5 días.
- En lateral de la caja, el consumidor encontrará instrucciones para disfrutar de su consumo en casa.

Tarta de queso
para hornear
de Albert Adrià

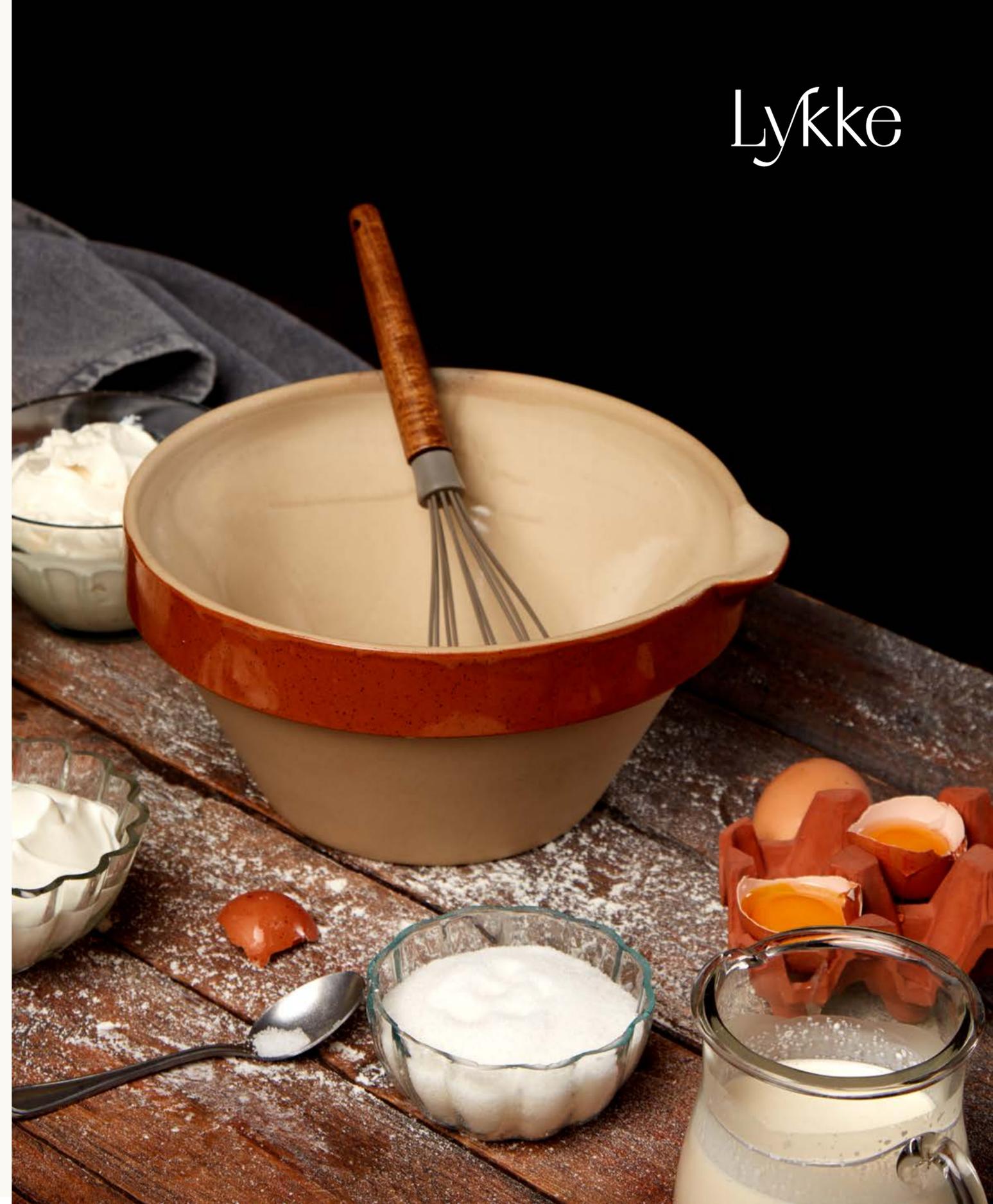
CREMOSA, LIGERA Y EXQUISITA

¡La exitosa tarta de queso de Albert Adrià ahora lista para hornear! Sacamos esta referencia para esos clientes que buscan customizar el punto de cocción de la tarta o que prefieren terminarla en su establecimiento. Aprovecha el olor a tarta de queso recién horneada en tu local como reclamo de venta

directa del
congelador al
horno



interior
suave y
cremoso



LA RECETA ORIGINAL

Esta tarta de queso está elaborada con ingredientes de la más alta calidad como el queso crema*, nata, azúcar, huevos, yogur griego, harina y sal.

*39% de queso crema en la tarta.

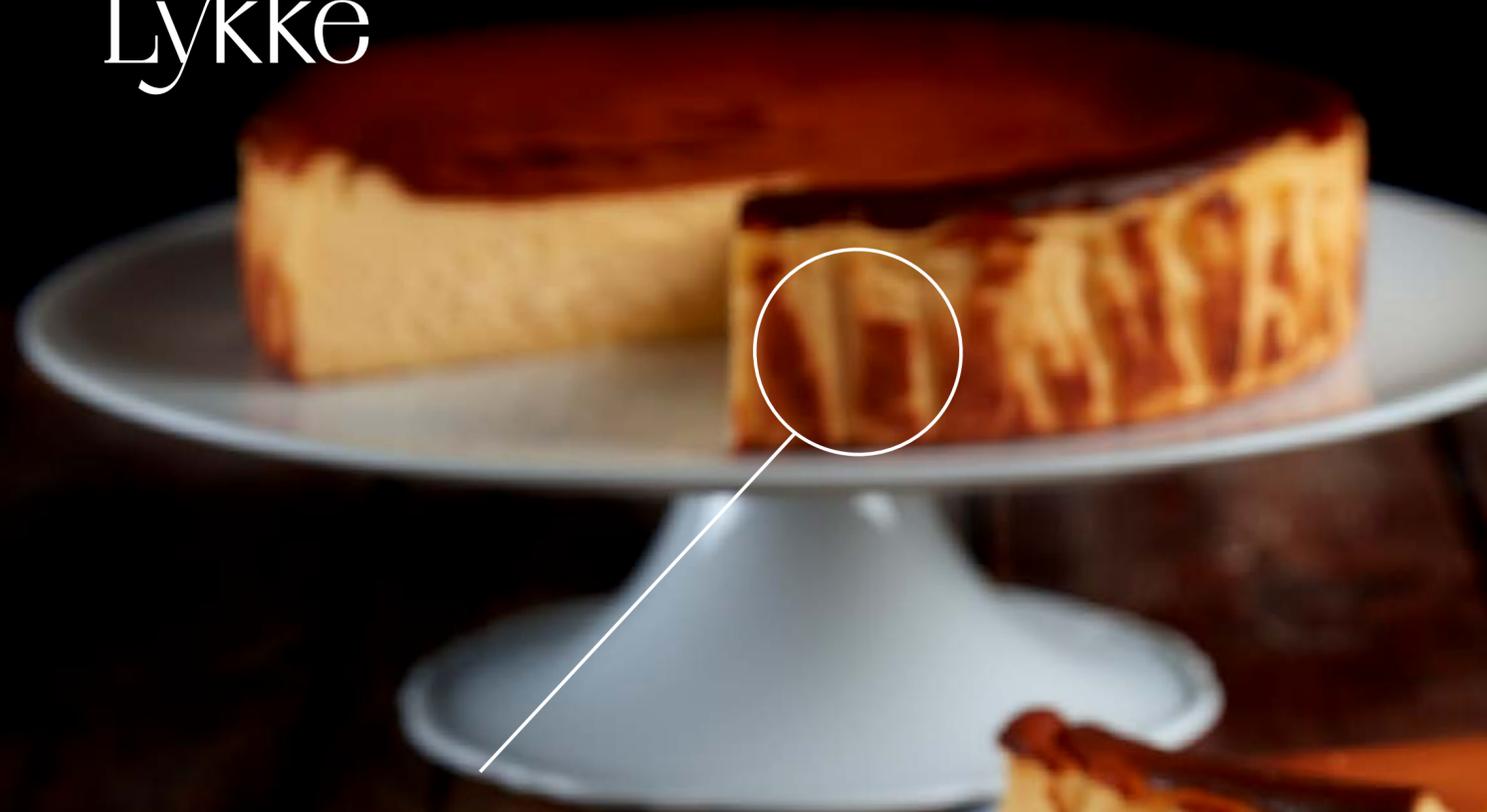


receta
original

39%
queso

textura
cremosa

Lykke



Controla el punto de
horneado a tú gusto



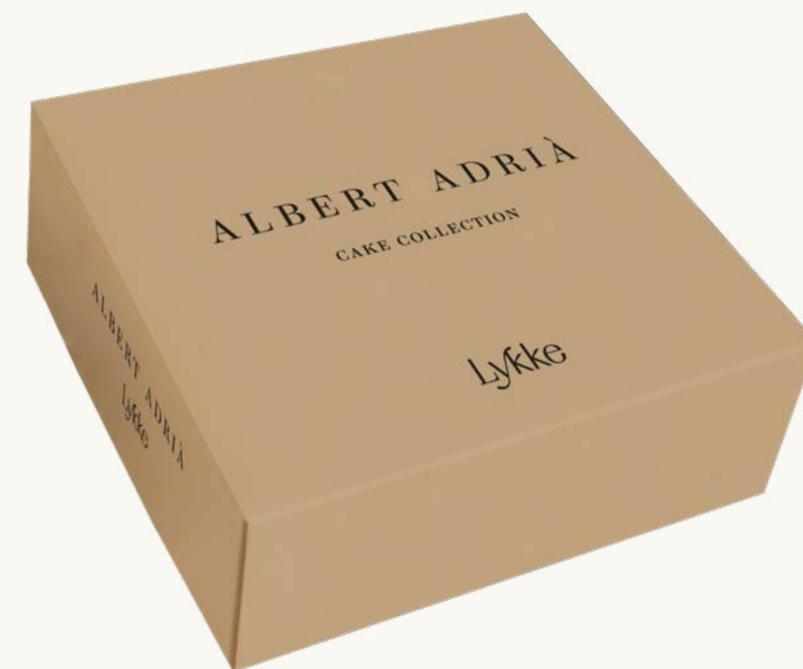
Delicioso olor
a tarta recién
horneada en tú local

TARTA DE QUESO PARA HORNEAR 1200g

Formato tradicional

Código 63584

- Canal: Foodservice.
- Caja kraft industrial con marca Lykke y Albert Adrià
- **Bandeja cartón negro en interior de la caja**



peso
1200 g

u/caja
1 unidad

diámetro
20 cm

porciones
8-10

v. útil
5 días

Lykke

ALBERT ADRIÀ
CAKE COLLECTION

Lykke

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

Canal Tradicional

venta con marca Albert Adrià

Cocer directamente. No descongelar.

Dejar espacio en la bandeja, entre las tartas para que pueda circular mejor el aire.

Cocer durante 33-36 min a 220-230°C. Girar la tarta 180° a media cocción para un acabado homogéneo.

Textura cremosa: Aumenta 10-20° la temperatura y reduce 3-5'.

Textura cuajada: Reduce 10-20° la temperatura y aumenta 3-5'.

Si se va a consumir la tarta el mismo día es recomendable guardarla a temperatura ambiente.

La vida útil una vez horneada es de 2-3 días en la nevera.

Manga de Tarta
de Queso by
Albert Adrià

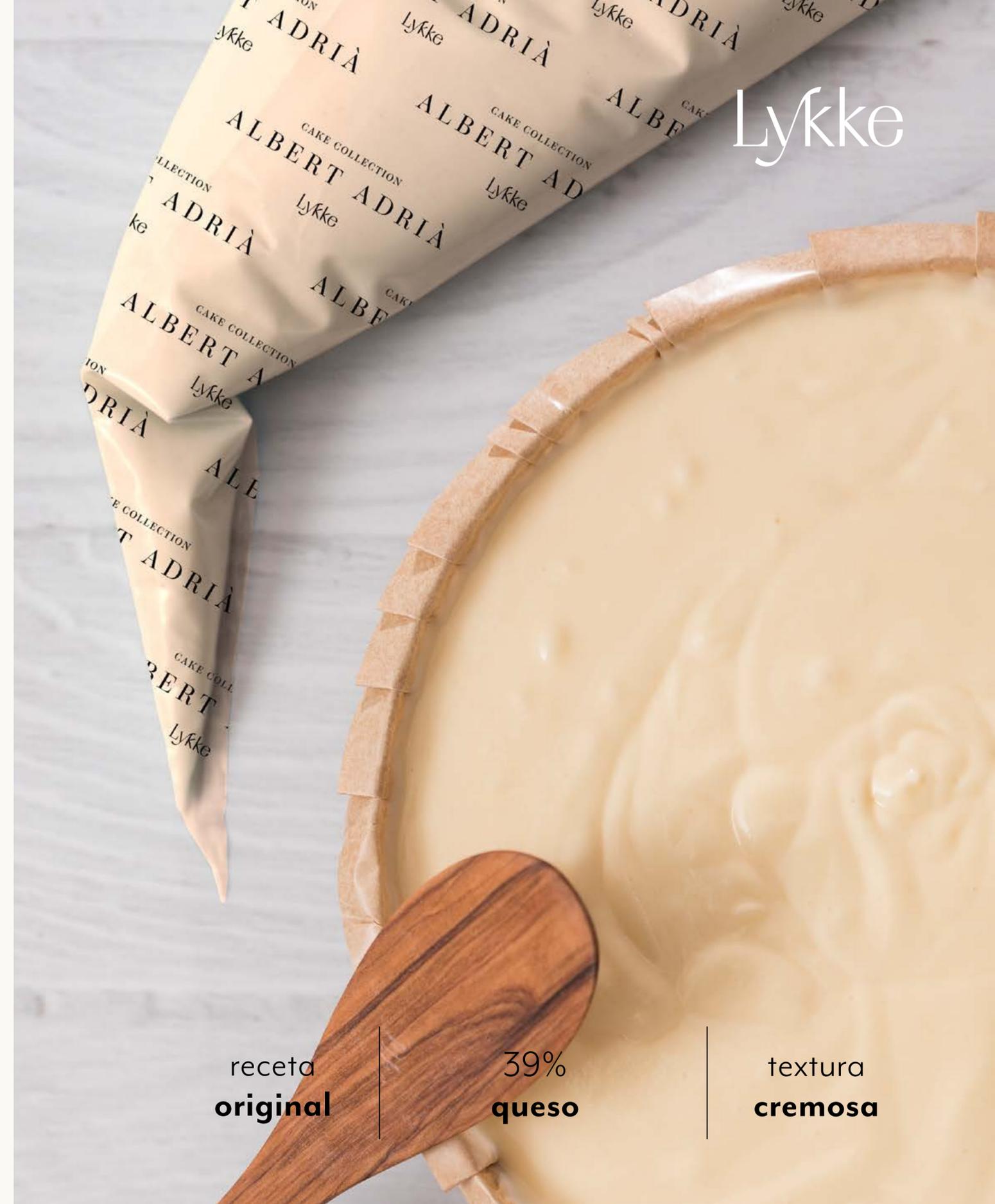
LA RECETA ORIGINAL

Con este formato en manga, podrás preparar la receta original de Albert Adrià en diferentes tamaños y adaptarlo a tus necesidades.

Gracias a su practicidad, podrás tener lista una deliciosa tarta de queso en menos de media hora.



- INGREDIENTES DE CALIDAD
- SIN ACEITE DE PALMA
- SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES
- SIN COLORANTES
- SIN GRASAS HIDROGENADAS



receta original

39% queso

textura cremosa



Lykke

Descongelar y lista en
24 minutos

Adáptalo a
**cualquier
formato**

MANGA TARTA DE QUESO

Formato tradicional

Código 61789

- Canal: Foodservice.
- Caja kraft industrial con marca Lykke y Albert Adrià

peso 1200 g	u/caja 6 unidades	dimensiones 52 cm	v. útil 3 días
-----------------------	-----------------------------	-----------------------------	--------------------------

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

Canal Tradicional

venta con marca Albert Adrià

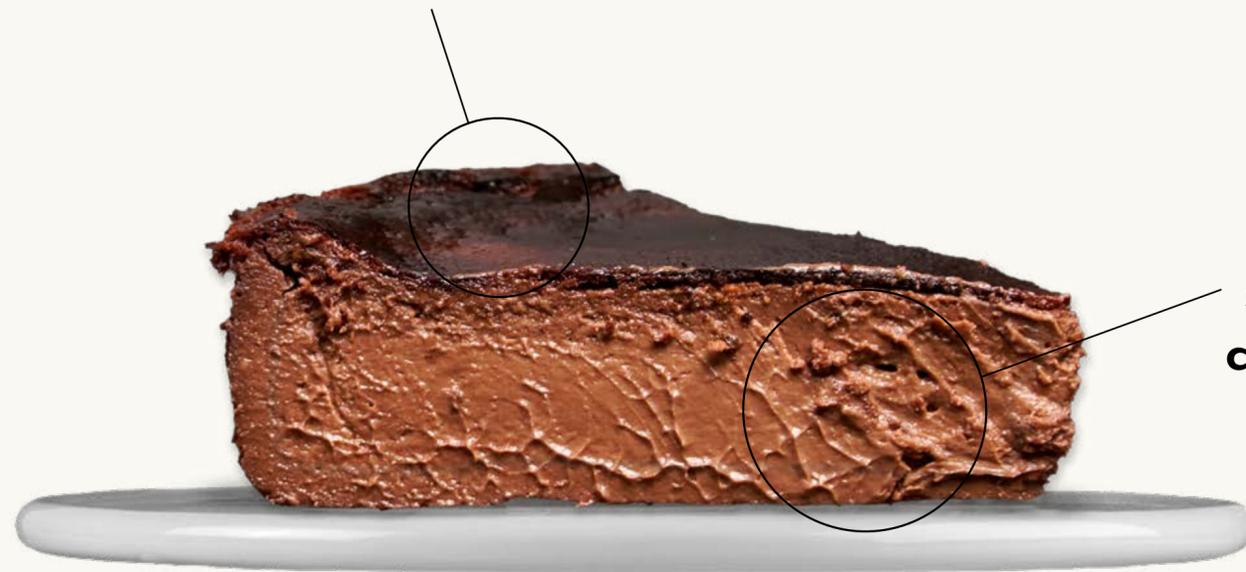
1. Dejar descongelar toda la noche la manga de tarta de queso en la nevera.
2. Precalentar el horno a 240 oC.
3. Encamisar un molde de 22 cm con apertura lateral o usar un molde de papel horneable.
4. Hornear la tarta durante 20/24 min, a medio horneado girar la tarta para conseguir un dorado uniforme.
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de su consumo.

Tarta de queso
y chocolate de
Albert Adrià

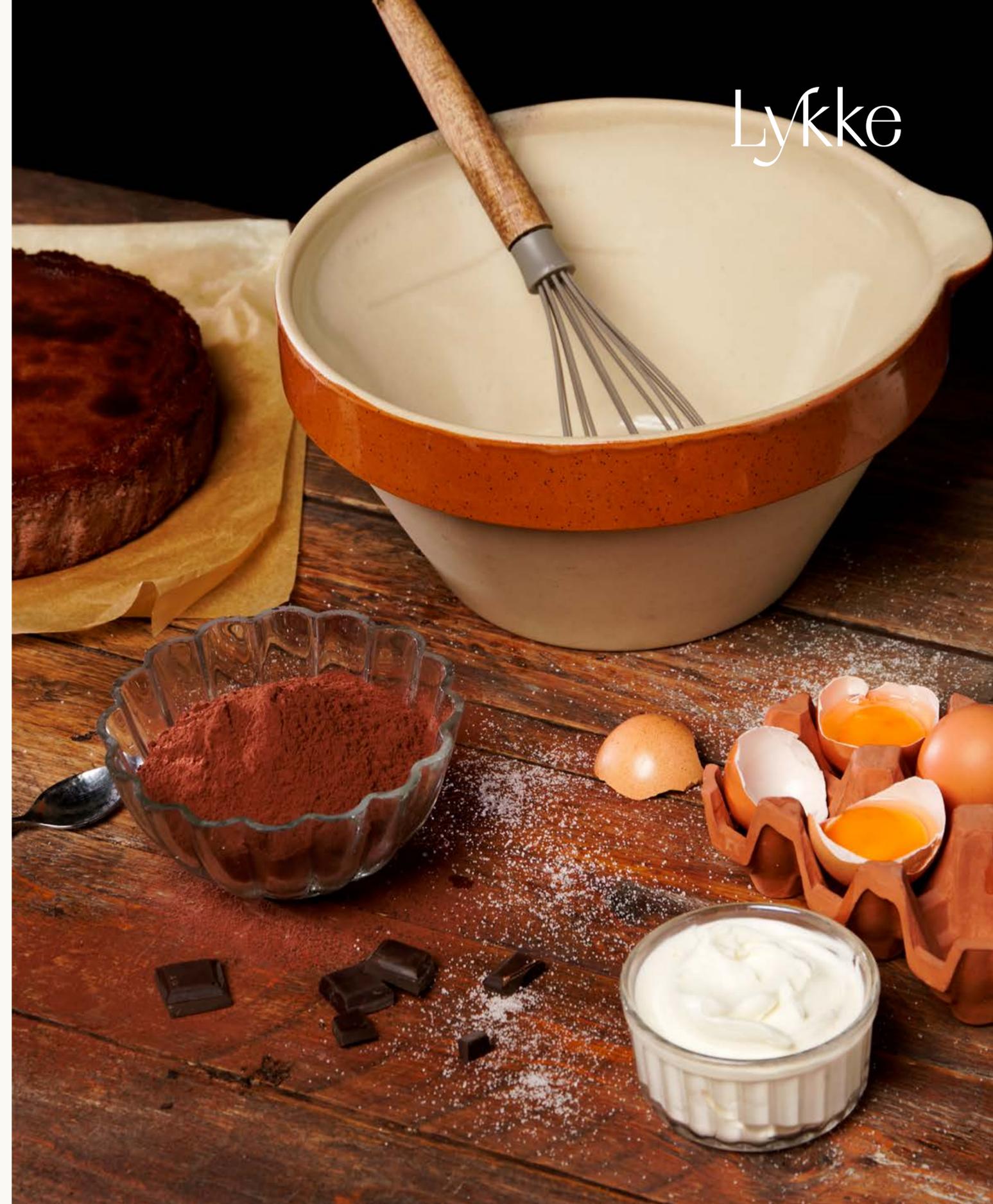
CREMOSA, LIGERA Y EXQUISITA

Tras el éxito de la tarta de queso de Albert Adrià, aumentamos la gama con una deliciosa tarta cremosa de Queso con Chocolate.

auténtico sabor
a **chocolate**



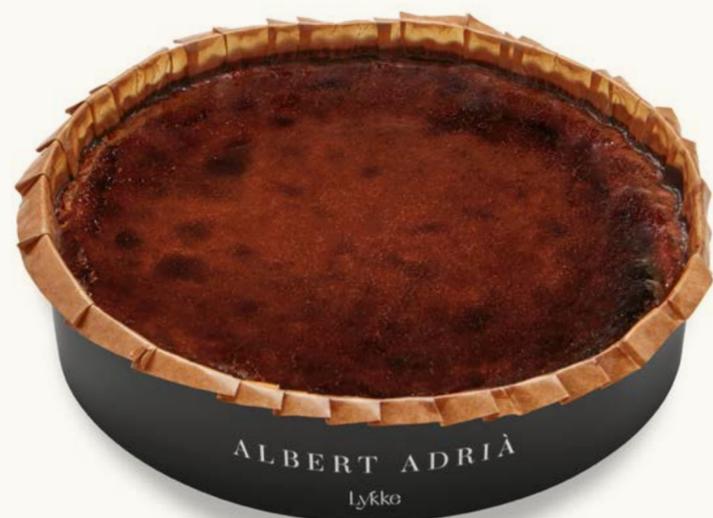
interior
suave y
cremoso



LA RECETA ORIGINAL

La combinación de ingredientes de alta calidad como el chocolate Coeur de Guanaja de Valrhona* o el queso Philadelphia junto a la exclusiva receta de Albert Adrià hacen que esta referencia tenga el éxito asegurado!

*Coeur de Guanaja de Valrhona 80% Cacao. El chocolate favorito de los pasteleros.



receta
original

chocolate
intenso

textura
cremosa

Lykke

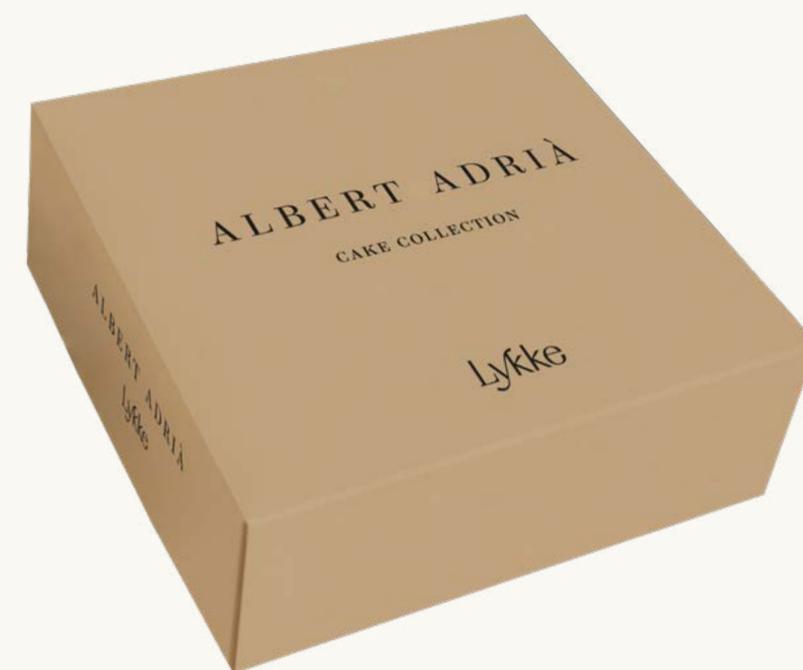


TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE 1100g

Formato foodservice

Código 64161

- Canal: Foodservice.
- Caja kraft industrial con marca Lykke y Albert Adrià
- **Bandeja cartón negro en interior de la caja**
- **Fajín marca Albert Adrià en interior de la caja**



peso
1100 g

u/caja
1 unidad

diámetro
20 cm

porciones
8-10

v. útil
5 días

Lykke

ALBERT ADRIÀ
CAKE COLLECTION

Lykke

CONSEJOS DE USO Y CONSUMO

Foodservice

- Retirar el molde de papel antes de descongelar.
- Colocar encima de la bandeja negra incluida en la caja.
- Descongelar 12h en refrigerado.
- Dejar atemperar a temperatura ambiente 2 horas antes de su consumo.
- A la hora de porcionar, utilizar un cuchillo y ayudarse de una espátula para no romper la porción.
- Aconsejamos porcionar en 8 unidades.



europastry