

Lykke

Cake Collection



 europastry

Cake Collection

Lykke

Love at first bite!



Cake Collection

There is
something beautiful
in these pages.

Lykke



LEYENDA



Unidades
por caja



Peso en
gramos



Tamaño
en cm



Cajas
por palet



Tiempo de
descongelación
en ambiente
en horas



Tiempo de
descongelación
en nevera
en horas



Porciones
precortadas



Temperatura
de horneado
en °C



Tiempo de
horneado
en minutos



Tiempo de
microondas
en segundos



Cake Collection

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 tentadores y caprichos simplemente irresistibles. Bon appétit!



Calidad de alta gama y excelentes acabados.



Materias primas cuidadosamente seleccionadas.



Formatos tan prácticos como innovadores y atractivos.

Lykke



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!

Lykke



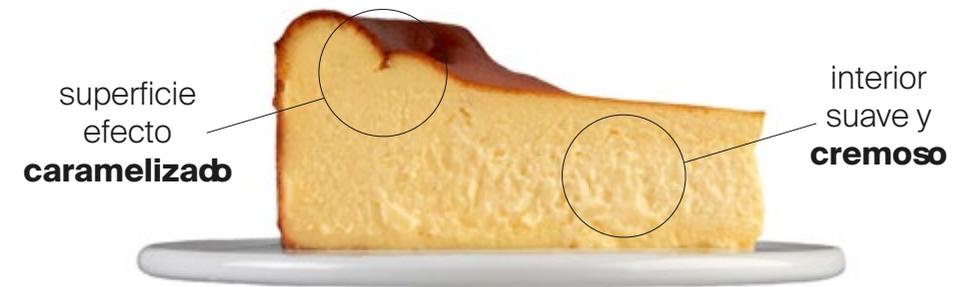
receta
original

39%
queso

textura
fluida

TARTA DE QUESO
ALBERT ADRIÀ

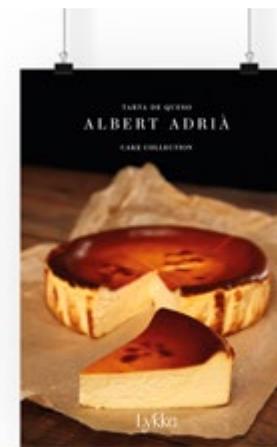
CAKE COLLECTION



Albert Adrià, nombrado **mejor pastelero del mundo en 2015 por The World's 50 Best Restaurants**, trae a Lykke su pasión por las recetas de tartas tradicionales, las de toda la vida, pero con su toque más vanguardista.

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





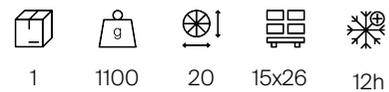
**Tarta de Queso 1100 g
by Albert Adrià**
REF. 61584



La perfecta combinación de ingredientes de alta calidad y un horneado a alta temperatura, da como resultado un exterior perfectamente caramelizado respetando la cremosidad del interior.



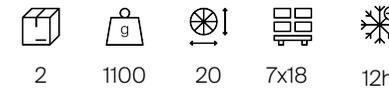
Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.



**Tarta de Queso 1100 g
by Albert Adrià**
REF. 65124



La mejor tarta de queso que uno puede encontrar en el mercado actual, con estuche edición Albert Adrià.

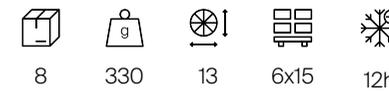


Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.

**Tarta de Queso 330 g
by Albert Adrià**
REF. 64142



La perfecta opción para disfrutar de una tarta única en un momento único, una textura cremosa, ligera y exquisita al paladar. También con estuche marca Albert Adrià.

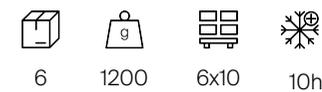


Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.

**Manga Tarta de Queso
by Albert Adrià**
REF. 61789



Deliciosa masa de tarta de queso creada por Albert Adrià en formato manga, para que puedas elaborar infinitas variedades de este dulce de la forma más sencilla.



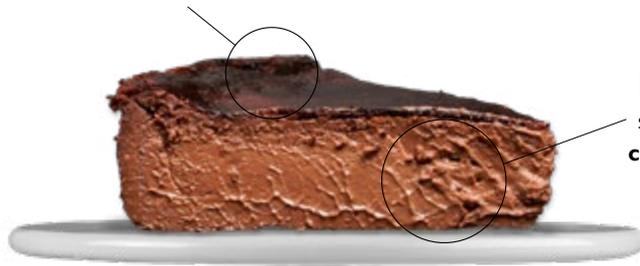
Con 3 días de vida útil en refrigerado una vez descongelada la manga.

TARTA DE QUESO Y CHOCOCALÉ CON LECHE

ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION

Chocolate
caramelizado



Interior
suave y
cremoso

La combinación perfecta para una tarta de queso existe si se le añade también chocolate con leche a su receta. Después del éxito de la Tarta de Queso AA, lanzamos la Tarta de Queso y Chocolate con Leche AA. El renombrado chef Albert Adrià ha logrado, una vez más, el equilibrio perfecto entre la dulzura de su chocolate caramelizado y la clásica receta de cheesecake. Sorprende en boca por su corazón cremoso, proporcionando una experiencia única.

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION

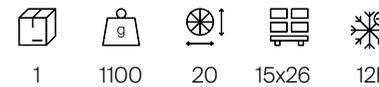


Tarta de Queso y Chocolate con leche by Albert Adrià

REF. 67453



La perfecta combinación entre la dulzura de su chocolate caramelizado y la clásica receta de cheesecake.



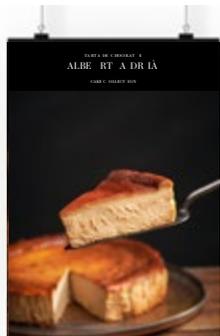
1 1100 20 15x26 12h



Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.

TARTA DE MOKA
ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION



La última travesura del innovador chef Albert Adrià es esta tarta de queso estilo basque cheesecake con gusto a moka, un sabor intenso que le confiere interesantes matices y facilita una experiencia placentera y equilibrada. Sus ingredientes seleccionados y su receta magistral la convierten en una delicia única.

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION

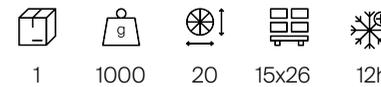


**Tarta de Moka
 by Albert Adrià**

REF. 62462



Un sabor intenso que hará de esta tarta una experiencia placentera y equilibrada.



Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.

PLUM CAKE
ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION



Plum Cake de limón
by Albert Adrià

REF. 67583



Este Plum Cake cuenta con el valor añadido de ser un producto totalmente vegano.



ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION

Plum Cake Chocolate y Mandarina
by Albert Adrià

REF. 68943

Lingote de bizcocho bañado en chocolate negro y con un toque de mandarina confitada.



Plum Cake Coco y Lima
by Albert Adrià

REF. 60047

Lingote de bizcocho bañado con una glasa real de lima natural y ralladura de coco



Plum Cake Maracuyá y Avellana
by Albert Adrià

REF. 60046

Lingote de bizcocho bañado con una glasa real de maracuyá natural y decorado con rotura de avellanas tostadas.



AMERICANS

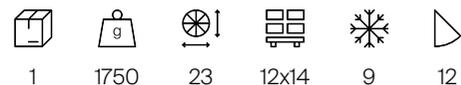


American Apple

REF. 37588



Ingredientes naturales para un postre clásico que triunfará entre tus clientes más healthy. Esta referencia es completamente vegana.



1 1750 23 12x14 9 12

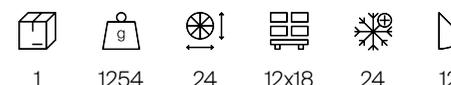
- Cobertura de manzana
- Relleno de manzana con pasas sultanas y canela
- Base de galleta

American Carrot

REF. 68732



Jugosas capas de bizcocho de zanahoria y frutos secos. Rellena y decorada con crema blanca e hilos de crema.



1 1254 24 12x18 24 12

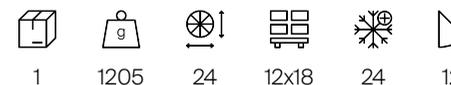
- Hilos de crema
- Crema blanca
- Bizcocho de zanahoria

American Dark

REF. 69742



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



1 1205 24 12x18 24 12

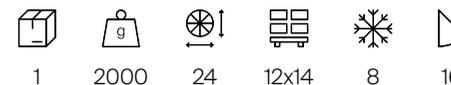
- Hilos de crema de cacao
- Crema de cacao
- Bizcocho de cacao

Muerte por chocolate

REF. 37532



Irresistible bizcocho de cacao y nata sabor cacao en su interior. Decorada con bolitas crujientes de cereales esta tarta es una explosión de chocolate.



1 2000 24 12x14 8 16

- Decorada con bolitas de cereales
- Nata sabor cacao
- Bizcocho de cacao

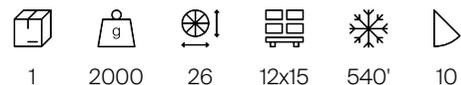


**Tarta
Manzana**

REF. 37532



Esta deliciosa tarta esta envuelta con pasta quebrada de mantequilla; rellena de trozos de manzana con canela, azucar y pasas sultanas. La culminación es el recubrimiento de Crumble de canela que aplicamos a toda la superficie; una deliciosa mezcla similar a una galleta desmigada, caracterizada por el potente sabor de mantequilla y canela.



1 2000 26 12x15 540' 10

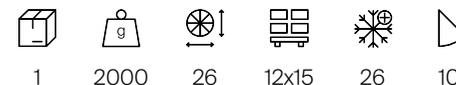


**Tarta
Manzana Trozos**

REF. 68732



Esta es la Tarta de manzana por excelencia, rellena de gruesos gajos de manzana con canela y azúcar, dentro de un forro de pasta quebrada de mantequilla. Decorada con trozos de manzana.



1 2000 26 12x15 26 10

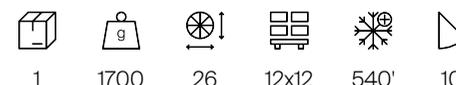


**Cheesecake
Chocolate Blanco**

REF. 69742



Tarta forrada con pasta quebrada de mantequilla con relleno de tarta de queso mezclado con chocolate blanco. Decoramos su superficie con virutas de chocolate blanco.



1 1700 26 12x12 540' 10

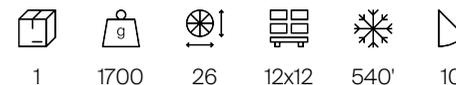


**Carrot Cake
Sin Gluten**

REF. 37532



Se trata de una tarta tipo "naked", es decir sin recubrimiento lateral, con el bizcocho de zanahoria a la vista. Seguimos la receta tradicional que se utiliza en América e Inglaterra y la rellenos y recubrimos con una buena capa de crema de queso. Finalmente la terminamos decorando con nueces picadas por encima.



1 1700 26 12x12 540' 10



CHOCOLATE LOVERS



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 que explotan en la boca al morder.



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



Tarta Sacher Viena

REF. 93200



Delicioso bizcocho con corazón de albaricoque para los amantes del chocolate.



- Cobertura de crema con cacao
- Crema sabor albaricoque
- Bizcocho de cacao

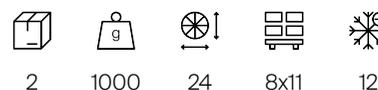


Tarta Bombón

REF. 69460



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



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



Tarta Praliné Precortada

REF. 69440



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



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

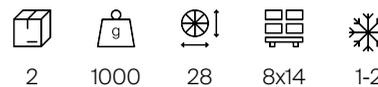


Tarta de Chocolate

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.



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



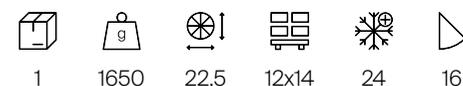


Cheesecake Frambuesa

REF. 37585



Deliciosa crema de queso con crujiente base de galleta decorada con deliciosa frambuesa, un postre clásico con una nueva receta.



- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Base de galleta

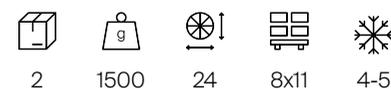


Tarta de Queso con Frambuesa

REF. 69680



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



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

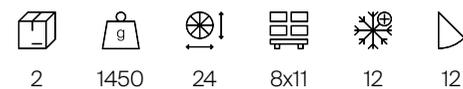


Tarta de Queso y Fresa

REF. 69690



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



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



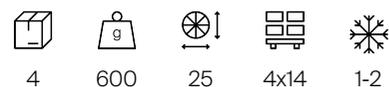


Tarta de Almendras

REF. 63191



Un gran clásico que siempre apetece. Bizcocho de jugosa y densa masa con almendra y aroma de ponche. Te recomendamos que acompañes cada porción con un vasito de vino dulce.



- Decorado con azúcar glas
- Masa bizcocho con trocitos de almendra



Tarta Baviera

REF. 69670



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



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

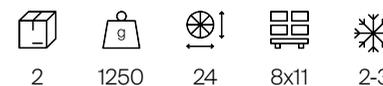


Tarta de Zanahoria

REF. 69450



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



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

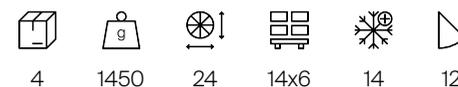


Tarta de Manzana

REF. 63840



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



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





PLANCHAS Y BRAZOS

Elaboradas con ingredientes seleccionados y decoradas para potenciar todavía más su apetitividad. 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!



Lykke



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.



- Cobertura de cacao con rayado blanco
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho al cacao

Plancha Selva Negra

REF. 16304



El bizcocho al cacao combinado con el relleno de crema de cacao harán esta plancha irresistible para los amantes de chocolate. Un formato versátil que se adapta a las necesidades de tu negocio.



- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha San Marcos

REF. 16300



Su relleno sabor trufa y nata y su apetitosa cobertura de yema son los sabores preferidos de tus clientes más golosos.



- Cobertura de yema con crema con cacao
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho

Plancha Tiramisú

REF. 16303



Bizcocho relleno con crema de tiramisú y recubierto con polvos de cacao. Un clásico que siempre funciona.



1 1800 33,5x27 6x18 5-6

- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho

Plancha de Yogur y Frutas del Bosque

REF. 16322



Bizcocho combinado con crema de yogur y de fresa decorados con deliciosas frutas del bosque. Un postre fresco perfecto para terminar cualquier comida.



1 2050 33,5x27 6x18 4-5

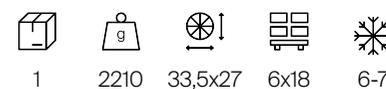
- Cobertura con frutas del bosque
- Crema sabor yogur
- Crema sabor fresa
- Bizcocho

Plancha Limón

REF. 16312



Un clásico de la pastelería. Jugosa y refrescante plancha de limón con un exquisito relleno de nata con aroma de limón, bizcocho y una delicada cobertura de limón.



1 2210 33,5x27 6x18 6-7

- Cobertura de limón
- Crema de nata y aroma de limón
- Bizcocho





Cake Lotus®

REF. 66233



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



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



Plancha Precortada Tiramisú

REF. 66284



Una de las recetas más famosas de la cocina italiana que se ha convertido en un imprescindible en las cartas de postres en plancha precortada en 21 porciones. Disfruta de su textura cremosa con el auténtico sabor del tiramisú.



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



Plancha Precortada San Marcos

REF. 66264



Nuestra tradicional plancha San Marcos precortada en 21 porciones con la medida perfecta para la oferta de tu carta de postres.



- Cobertura de yema con crema con cacao
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho

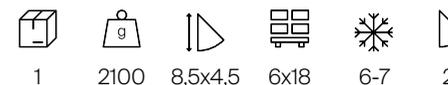


Plancha Precortada Nata y Fresa

REF. 66254



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



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



Plancha Precortada Galletas al Cacao

REF. 66234



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.



- Cobertura al cacao
- Relleno de crema de queso con galletas al cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha Precortada Selva Negra

REF. 66274



Perfecta para adaptarse a las necesidades de tu local y descongelar según demanda. Un tamaño perfecto para una ración individual!



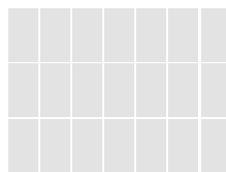
- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

PERSONALIZA TUS TARTAS

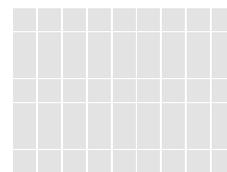
El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

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.

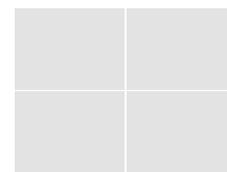
Escoge el corte que mejor se adapte a tu negocio



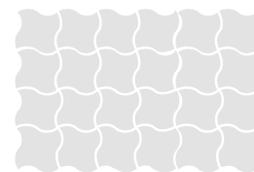
21 Porciones



63 Porciones



Tarta Cuadrada



Corte Bandera



Triángulos



Corazones



Pino de Navidad



Tartas Redondas



DE TENDENCIA . DE TENDENCIA .

Se presenta
en caja individual

RETAIL

Una selección de irresistibles tartas en caja individual para llevar.

Lykke

TARTAS CUADRADAS



Tarta Cuadrada San Marcos

REF. 69832



Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno sabor nata y otra de crema sabor trufa. Su cobertura de yema y chocolate le aporta un sabor inconfundible.



- Cobertura de yema con virutas de chocolate
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho

Tarta Cuadrada Tiramisú

REF. 67303



Tres capas de bizcocho con auténtica crema de tiramisú decorada con cacao en el mejor formato para llevar.



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho

Tarta cuadrada Nata y Fresa

REF. 67520



Bizcocho con crema de nata y crema de fresa recubierto con deliciosas fresas naturales troceadas.



4 485 16x12,5 6x18 2-3



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

Tarta Cuadrada Selva Negra

REF. 67304



Cremosa crema de cacao con bizcocho de cacao y virutas de chocolate negro. Una delicia para los amantes del chocolate.



4 405 16x12,5 6x18 2-3



- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao





**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.



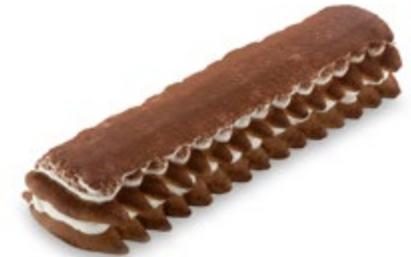
Tiramisú
REF. 60720



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



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



SWEET JARS

El postre de moda, en formato individual
¡y listos para disfrutar!

Lykke



**Sweet Jar
Cheesecake**

REF. 60364



Sin preparados lácteos ni sucedáneos: pura mantequilla con galleta molida en la exquisita base, y encima crema de queso y topping de frutos rojos.



12 105 7cm 12x26 12h

- Topping Frutos Rojos
- Crema de queso
- Galleta molida

**Sweet Jar
Cocoa Cookie**

REF. 60366



¡Especialmente pensada para los amantes de las galletas de cacao! Con bizcocho de cacao con galleta, crema de queso con galleta, nata con un 35% de MG y una galleta entera como decoración.



12 105 7cm 12x26 12h

- Crema de queso con galleta
- Bizcocho de cacao con galleta





DE HORNO
DE HORNO

DE HORNO

¡Recién salidos del horno! El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que cortes 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.

Lykke



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 cobertura de manzana y a su aroma a canela.



- Sirope de manzana
- Bizcocho de manzana y canela

Bizcocho al Cacao

REF. 66170



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



- Crema de cacao
- Bizcocho con crema de cacao

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.



- Azúcar glass y pequeños trozos de avellana
- Bizcocho de zanahoria

Brownie

REF. 61731



Lo mejor de esta deliciosa especialidad que preparamos con auténtica pasta de cacao africana y cremosa mantequilla es su calidad extraordinaria, pero a ti, además, te encantará por su practicidad: ya precortada para tu mayor comodidad, solo tendrás que descongelarla para venderla por unidades a tus clientes más golosos.



1 1,8 kg 7x6,7 6x18 240'



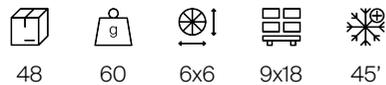
■ Brownie

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.



48 60 6x6 9x18 45'



■ Brownie

Plancha Tarta de Almendra

REF. 18000



Tradicional tarta de almendra en formato plancha. Sirvela en el formato que mejor se adapte a cada evento.



1 1280 36x27 6x18 2-3

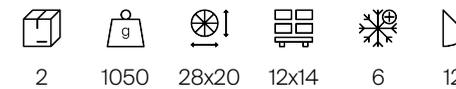
■ Azúcar glass
■ Bizcocho con almendra

Brownie Sin Gluten

REF. 66285



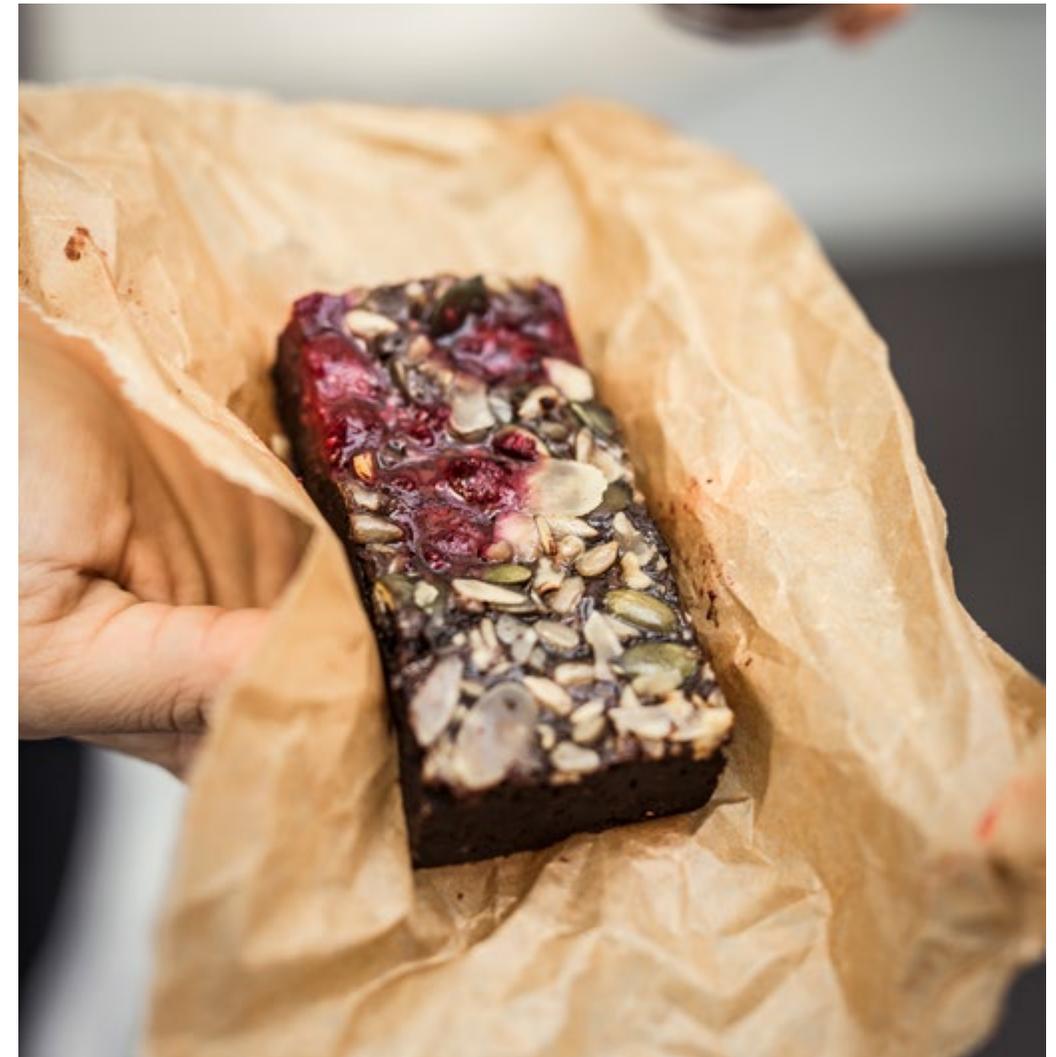
La masa de esta base singular de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha. que le dan su característica consistencia de brownie, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.



2 1050 28x20 12x14 6 12



■ Decorado con pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa
■ Bizcocho al cacao



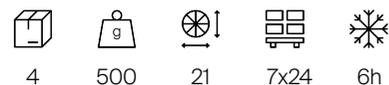


**Plum Cake
Manzana & Canela**

REF. 67345



Con manzana, nueces, harina de tres trigos antiguos, espelta, escaña y farro, que facilitan la digestión y son de mayor calidad nutricional, y un toque de canela.



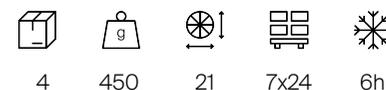
4 500 21 7x24 6h

**Plum Cake
Banana Bread**

REF. 67346



Con un 8% de harina integral, banana en tres texturas, en puré, en trocitos y deshidratada, unas gotas de chocolate y azúcar moreno. Su masa es esponjosa y húmeda gracias al puré de banana.



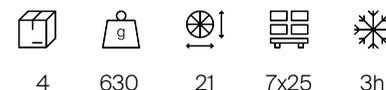
4 450 21 7x24 6h

**Plum Cake
Carrot**

REF. 67115



Semi Wholegrain, incorpora harina de trigo e integral, azúcar moreno, zanahoria, nata, mantequilla, pasas sultanas y mezcla de jengibre, canela, clavo y nuez moscada. ¡Su cobertura de bombón blanco yogur, coronada con crocante de almendra caramelizada, es simplemente irresistible!



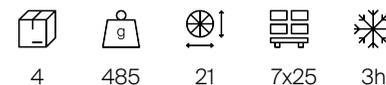
4 630 21 7x25 3h

**Plum Cake
Mantequilla**

REF. 67116



¡10% mantequilla! Con mantequilla, leche entera, huevo, nata, azúcar y vainilla y decorado con nibs de azúcar perlado.



4 485 21 7x25 3h



Banana Plumcake

REF. 62659



Con sabor a canela y avellana y decorado con trocitos de avellana y plátano.



1



1,5Kg



29



16x15



4h



Carrot Plumcake

REF. 61766



De textura jugosa, incorpora zanahoria rallada, pasas y nueces, así como clavo, nuez moscada, hinojo, canela, jengibre y cilantro.



1



1,2Kg



29



16x15



4h



Lemon Plumcake

REF. 63598



Intenso y fresco. Con limón y vainilla y decorado con una capa de bombón al limón.



1



1,1Kg



29



16x15



4h



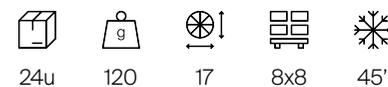


Trenza Midi Lykke

REF. 69522



Trenza artesana de masa danesa rellena con yema, pasas y nueces. Elaborada con mantequilla y masa madre.



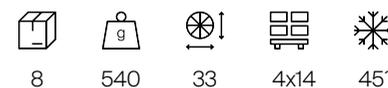
Trenza Lykke

REF. 69422 / REF. 69425 (Sin packaging)



Trenza artesana de masa danesa rellena con yema, pasas y nueces. Elaborada con mantequilla y masa madre.

Envase adaptado a venta en congelado y en ambiente.





PASTELES

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.



Lykke

TARDALETAS

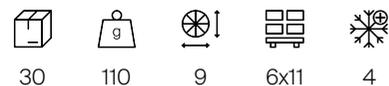


Tartaleta de Frambuesa

REF. 01018



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



30 110 9 6x11 4

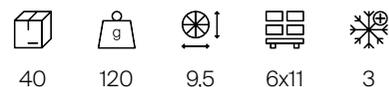
■ Crema y frambuesas
■ Base de bizcocho

Tarta Tatin

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.



40 120 9,5 6x11 3

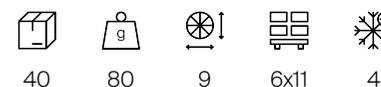
■ Manzana caramelizada
■ Base

Tartaleta de Chocolate

REF. 01021



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



40 80 9 6x11 4

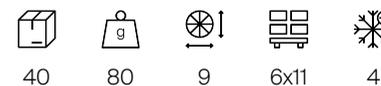
■ Relleno de feuilletine de chocolate
■ Base de pasta brisa

Tartaleta de Limón

REF. 1019



Deliciosa y fresca tartaleta a base de pasta brisa de mantequilla rellena de crema de limón.



40 80 9 6x11 4

■ Crema de limón
■ Base de pasta brisa

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.



25 75 11,5 8x17 10-15' 20-25'

■ Lámina de manzana
■ Compota de manzana
■ Base de hojaldre

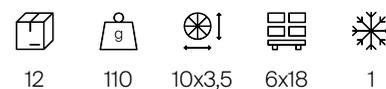


Mini Brazo Sacher

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.



12 110 10x3,5 6x18 1



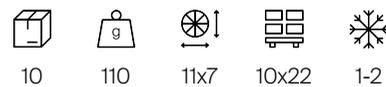
- Cobertura de cacao y frambuesa liofilizada
- Mermelada de frambuesa
- Bizcocho de cacao

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.



10 110 11x7 10x22 1-2



- Cacao en polvo
- Crema tiramisú
- Bicocho soletilla con café



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 familia. Ya lo dice el refrán: ¡a nadie le amarga un dulce!



Lykke



COULANTS & CRÊPES

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.



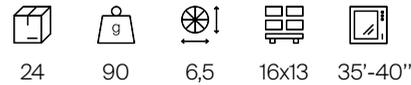
■ Relleno bombón
■ Crêpe

Coulant de Chocolate Belga

REF. 39151



Bizcocho húmedo y jugoso con corazón de chocolate líquido irresistible. Si lo sirves con una bola de helado es un éxito seguro.



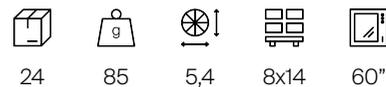
■ Bizcocho coulant de chocolate belga
■ Relleno de chocolate belga

Coulant de Chocolate

REF. 64290



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



■ Bizcocho coulant de chocolate
■ Relleno de chocolate

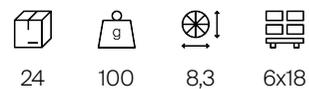
MINI CHEESECAKES

Mini Cheesecake

REF. 61585



Elaboramos esta deliciosa y tentadora mini tarta de queso con queso crema, mascarpone y mantequilla. El apetitoso dorado que la corona proporciona unos exquisitos matices al caramelo que contrastan de manera muy interesante con su cremoso interior.



24 100 8,3 6x18

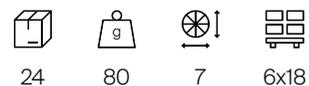


Mini Cheesecake Pistacho

REF. 61726



Esta delicia incorpora una exquisita combinación de batido de crema de queso y de pistacho, que le da la apetitosa tonalidad verde del fruto seco de moda, más el indispensable toque de la crema de pistacho y los trocitos de pistacho en su decoración.



24 80 7 6x18





BUÑUELOS

Buñuelo Ganache

REF. 68301



Un relleno clásico de bombón de chocolate, elaborado con nata y auténtico chocolate al 60% de cacao.



136



20



4,5



8x16



Buñuelo Crema

REF. 68300



Con una deliciosa crema elaborada con leche, huevos, nata y vainilla natural, que aporta un delicado sabor perfumado.



136



20



4,5



8x16



Buñuelo Pistacho

REF. 68302



Inconfundible sabor a pistacho, con el mismo relleno cremoso que utilizamos en nuestros Dots de pistacho.



136



20



4,5



8x16





REPOSTERÍA

Cuando se trata de caprichos 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.



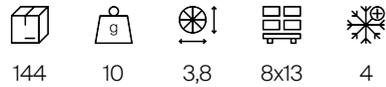
Lykke

Macarons "Les classiques"

REF. 61512



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



144 10 3,8 8x13 4



Delicatesse

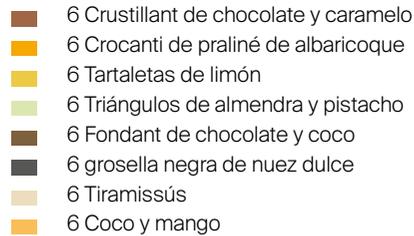
REF. 61652



Combinamos sabores frutales gourmet con la mejor tradición de la Patisserie Francaise utilizando: Pate Sable, Croustillant, Chocolate Caramel, Allumette façon tiramisú y Fondant Chocolat Coco.



68 8x7 5



Repostería dulce

REF. 62200



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



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.



154 6x13 8

Collection Pâte à Choux

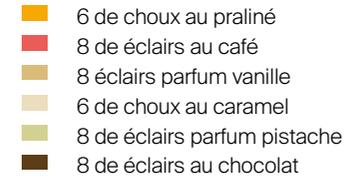
REF. 61782



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.



44u 8x28 5



Petit Fours Elegance & Chocolat

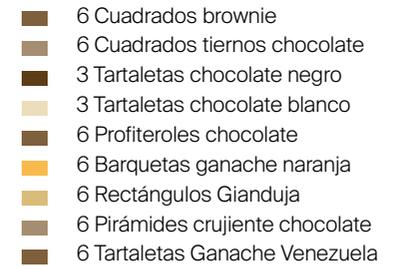
REF. 61416



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



192 8x7 5



Pastel Mini Surtido

REF. 39120



Delicioso surtido de pasteles para todos los gustos en bandeja, muy cómodo y fácil para llevar!



Bocadito de nata, Bocadito de trufa, Petisú de crema, Queso y arándanos, Tiramisú, Dulce de leche, Nata y limón, Ópera (chocolate), Petitfour de naranja, Gominola y pistacho, Sable de nata y moka y San Marcos



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.



68 750 6x33 8

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

We are bakers

✦ europastry