

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



ÍNDICE

12 PASTELERÍA

- 14 Tartas**
- 16 Albert Adrià Cake Collection
- 24 Americans
- 26 Chocolate Lovers
- 28 Cheesecakes
- 30 Oven Selection

33 Planchas

- 34 Enteras
- 38 Precortadas
- 42 Delicias

45 Retail

- 46 Tartas cuadradas

50 Sweet Jars

56 DE HORNO

58 De horno

- 60 Bizcochos
- 63 Brownies
- 64 Plum cakes
- 66 Trenzas

68 INDIVIDUAL

70 Pasteles

- 72 Tartaletas
- 74 Mini brazos

76 Caprichos

- 78 Crepes
- Mini Cheesecake
- 73 Coulants

80 Repostería

- 84 Repostería salada



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



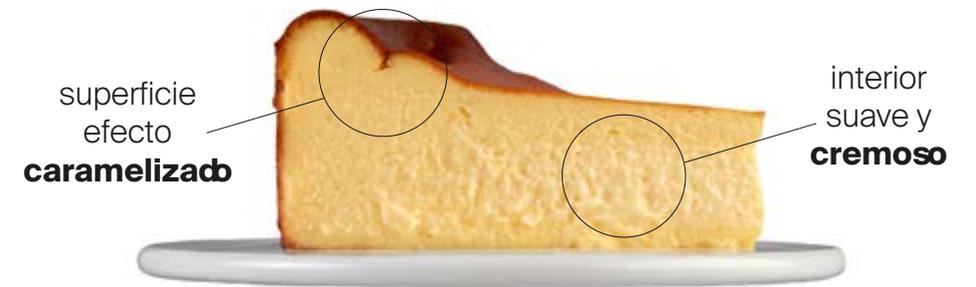
receta
original

39%
queso

textura
fluida

TARTA DE QUESO
ALBERT ADRIÀ

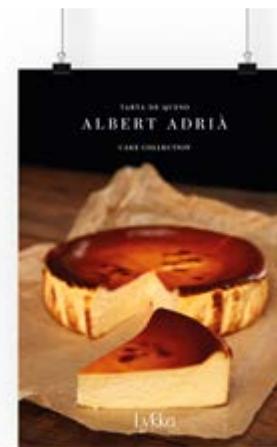
CAKE COLLECTION



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.





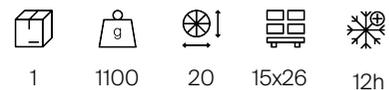
**Tarta de Queso 1100 g
by Albert Adrià**
REF. 61584



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.



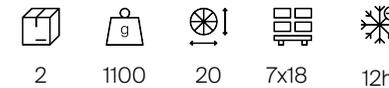
Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.



**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.

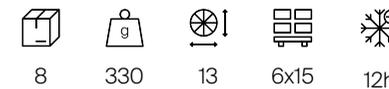


Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.

**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.

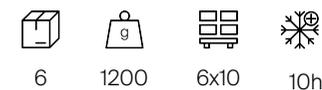


Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.

**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.

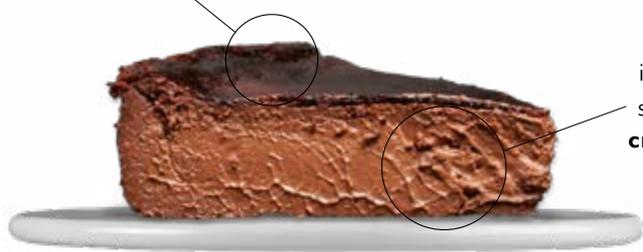


Con 3 días de vida útil en refrigerado una vez descongelada la manga.

TARTA DE CHOCOLATE Y QUESO ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION

auténtico
sabor a
chocolate



interior
suave y
cremoso

Tras el éxito de la tarta de queso de Albert Adrià, aumentamos la gama con una deliciosa tarta cremosa de Queso con Chocolate. La combinación de ingredientes de alta calidad como el chocolate Coeur de Guanaja de Valrhona* junto a la exclusiva receta de Albert Adrià hacen que esta referencia tenga el éxito asegurado!

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



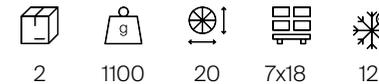
ALBERT ADRIÀ CAKE COLLECTION

Tarta de Queso y Chocolate 1100 g by Albert Adrià

REF. 66134



Una creación única con chocolate Coeur de Guanaja de Valrhona*, siguiendo la receta tradicional de tarta de queso de Albert Adrià, con estuche edición especial.

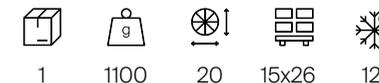


Tarta de Queso y Chocolate 1100 g by Albert Adrià

REF. 64161



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.

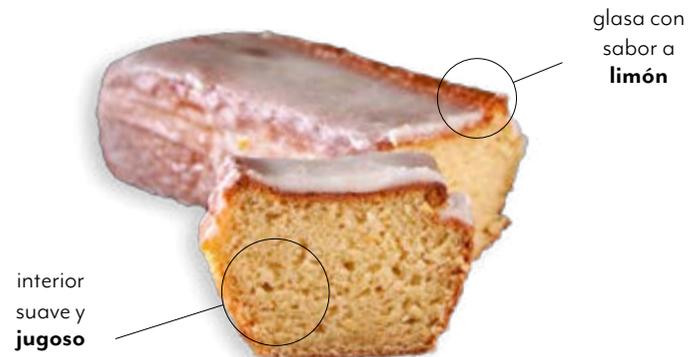


Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.

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

PLUM CAKE
ALBERT ADRIÀ

CAKE COLLECTION

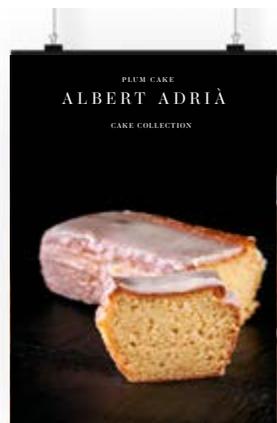


JUGOSO E INTENSO SABOR A LIMÓN

Una nueva familia de bizcochos veganos llega a Lykke de la mano de Albert Adrià. Para inaugurar esta gama empezamos con este Plum Cake de Limón.

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



**Plum Cake de limón
by Albert Adrià**

REF. 67583



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



AMERICANS

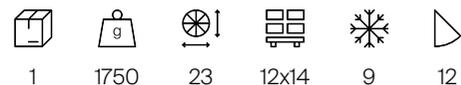


American Apple

REF. 37588



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



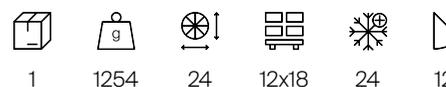
- Cobertura de manzana
- Relleno de manzana con pasas sultanas y canela
- Base de galleta

American Carrot

REF. 68732



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



- Hilos de crema
- Crema blanca
- Bizcocho de zanahoria

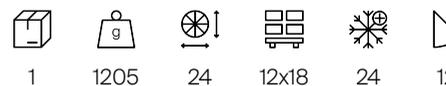


American Dark

REF. 69742



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



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

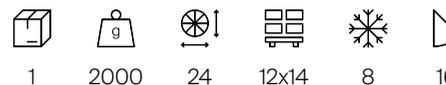


Muerte por chocolate

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.



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



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.



Tarta Sacher Viena

REF. 93200



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



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



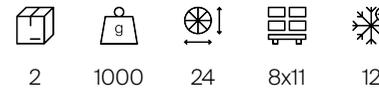
- Cobertura de crema con cacao
- Crema sabor albaricoque
- Bizcocho de cacao

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.



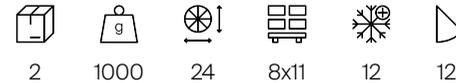
- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Cobertura de chocolate negro
- Masa de bizcocho

Tarta Praliné Precortada

REF. 69440



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



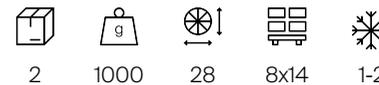
- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Rellena de praliné
- Bizcocho al cacao

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

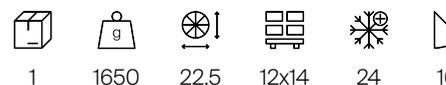


Cheesecake Frambuesa

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

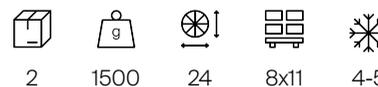


Tarta de Queso con Frambuesa

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

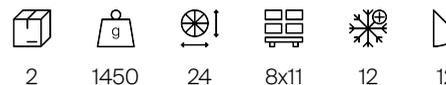


Tarta de Queso y Fresa

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



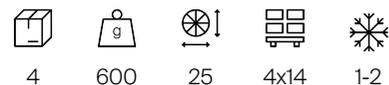


Tarta de Almendras

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

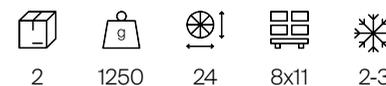


Tarta de Zanahoria

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.

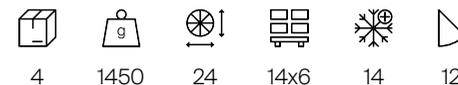


Tarta de Manzana

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

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.



1 1800 33,5x27 6x18 4-5



- 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.



1 1900 33,5x27 6x18 4-5



- 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.



1 1800 33,5x27 6x18 4-5



- 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 Queso y Fresa

REF. 16310



Cremosa crema de queso envuelta en bizcocho y con una capa de crema de fresa. Un formato versátil para presentar este clásico que no puede faltar en una oferta completa.



1 1950 33,5x27 6x18 5-6

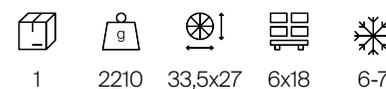
- Sirope de fresa
- Crema sabor queso
- Bizcocho

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

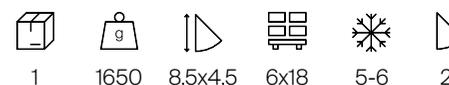


Plancha Precortada Tiramisú

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

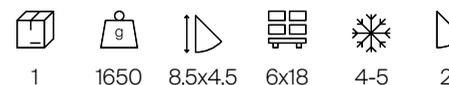


Plancha Precortada San Marcos

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

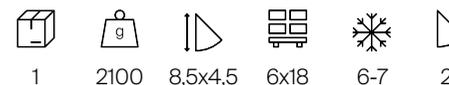


Plancha Precortada Nata y Fresa

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!



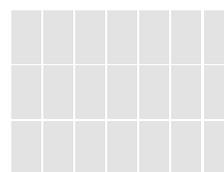
- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

PERSONALIZA TUS TARTAS

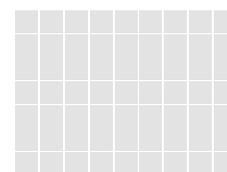
El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

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.

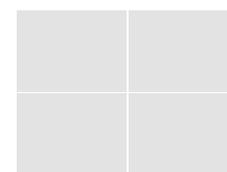
Escoge el corte que mejor se adapte a tu negocio



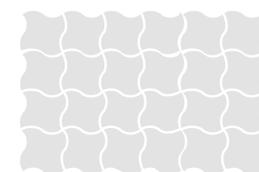
21 Porciones



63 Porciones



Tarta Cuadrada



Corte Bandera



Triángulos



Corazones



Pino de Navidad



Tartas Redondas



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 Queso y Fresa

REF. 17319



Tarta de cremoso relleno sabor queso y dos capas de bizcocho recubierta con crema de fresa.



- Crema de fresa
- Crema sabor queso
- 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



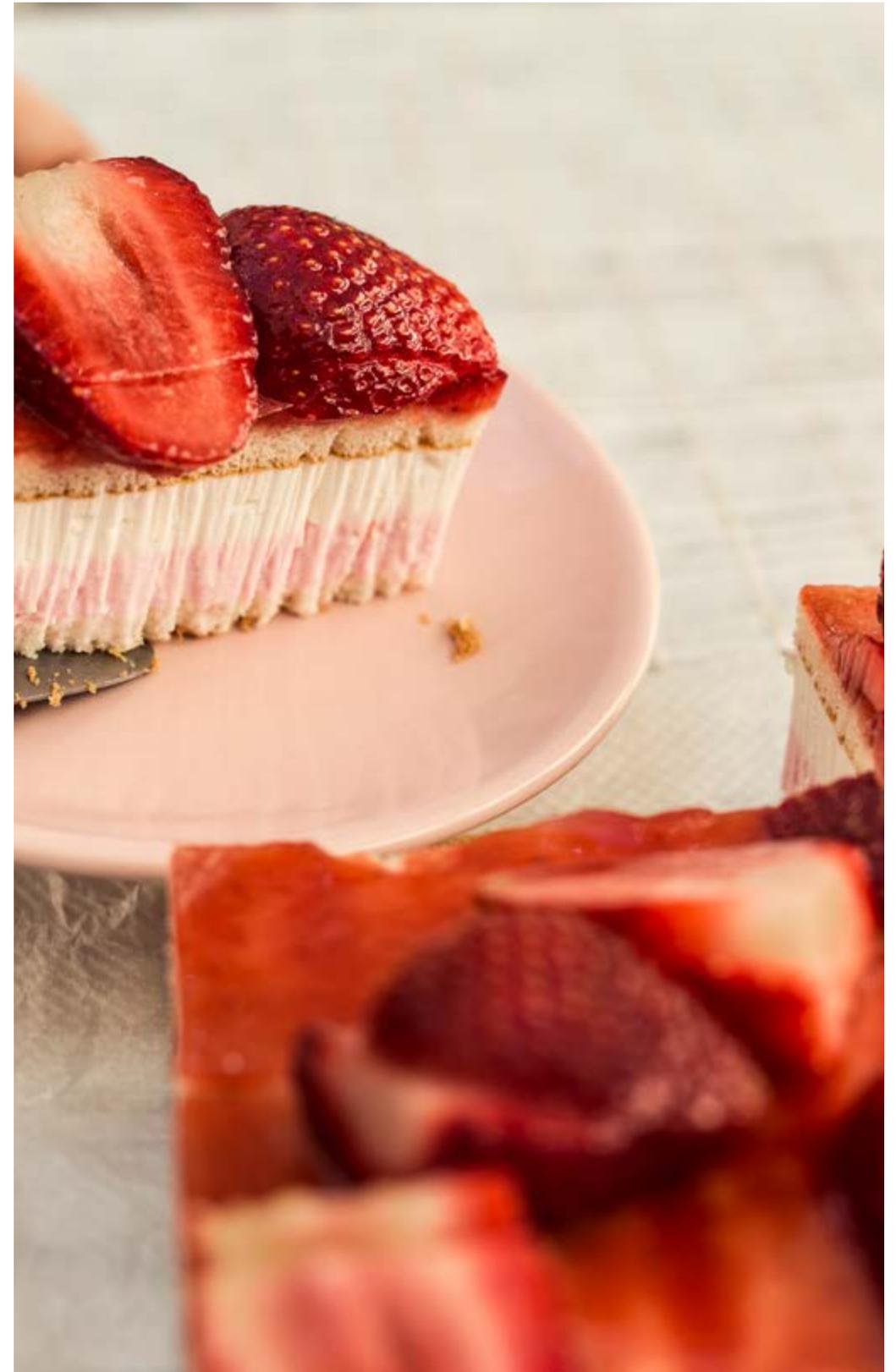
Cremosa crema de cacao con bizcocho de cacao y virutas de chocolate negro. Una delicia para los amantes del chocolate.



4 405 16x12,5 6x18 2-3



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

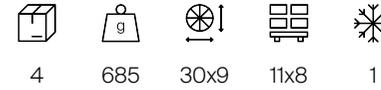




**Bombón
Al Kirsch**
REF. 60730



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.



- 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

Tiramisú
REF. 60720



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



- 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
Lemon Pie**

REF. 60361



La auténtica, elaborada con la famosa "lemon curd", la crema de limón más renombrada de la repostería británica. Preparada con leche entera, huevos y zumo de limón natural, jugoso bizcocho bañado en almíbar y crema de yogur.



12



105



7cm



12x26



12h

- Lemon Curd
- Bizcocho bañado en almíbar
- Crema de yogur



**Sweet Jar
Tiramisú**

REF. 60365



Bañamos el bizcocho estilo soletilla con almíbar de café, lo combinamos por capas con la crema de queso mascarpone, aromatizamos con pasta de vainilla y decoramos con gracos de chocolate y café. Mamma mia!



12



105



7cm



12x26



12h

- Crema de queso mascarpone
- Bizcocho estilo soletilla



**Sweet Jar
Cocoa Cookie**

REF. 60360



¡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



Sweet Jar Carrot Cake

REF. 60360



¡Qué vistosa! Con dos capas de bizcocho de zanahoria bañado en almíbar y dos de crema de queso aireada. Aromatizada con pasta de vainilla y decorada con crocanti de almendra.



12 105 7cm 12x26 12h

- Bizcocho de zanahoria
- Crema de queso

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 mermelada extra de arándanos con un 50% de fruta.



12 105 7cm 12x26 12h

- Mermelada extra de arándanos
- Crema de queso
- Galleta molida

Sweet Jar Chocolat

REF. 60363



Esta suave tarta de textura cremosa se presenta con dos capas aireadas, una de chocolate negro y otra de chocolate con leche y caramelo, sobre un bizcocho tipo sacher bañado en almíbar. Decorada con dados de brownie y con nata con un 35% de MG.



12 105 7cm 12x26 12h

- Chocolate con leche y caramelo
- Chocolate negro
- Bizcocho tipo sacher





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.



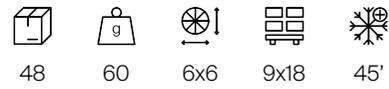
- Azúcar glass y pequeños trozos de avellana
- Bizcocho de zanahoria

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.



■ 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.



■ Azúcar glass
■ Bizcocho con almendra

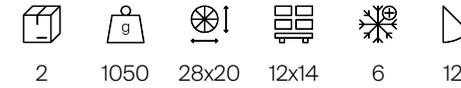


Brownie Sin Gluten

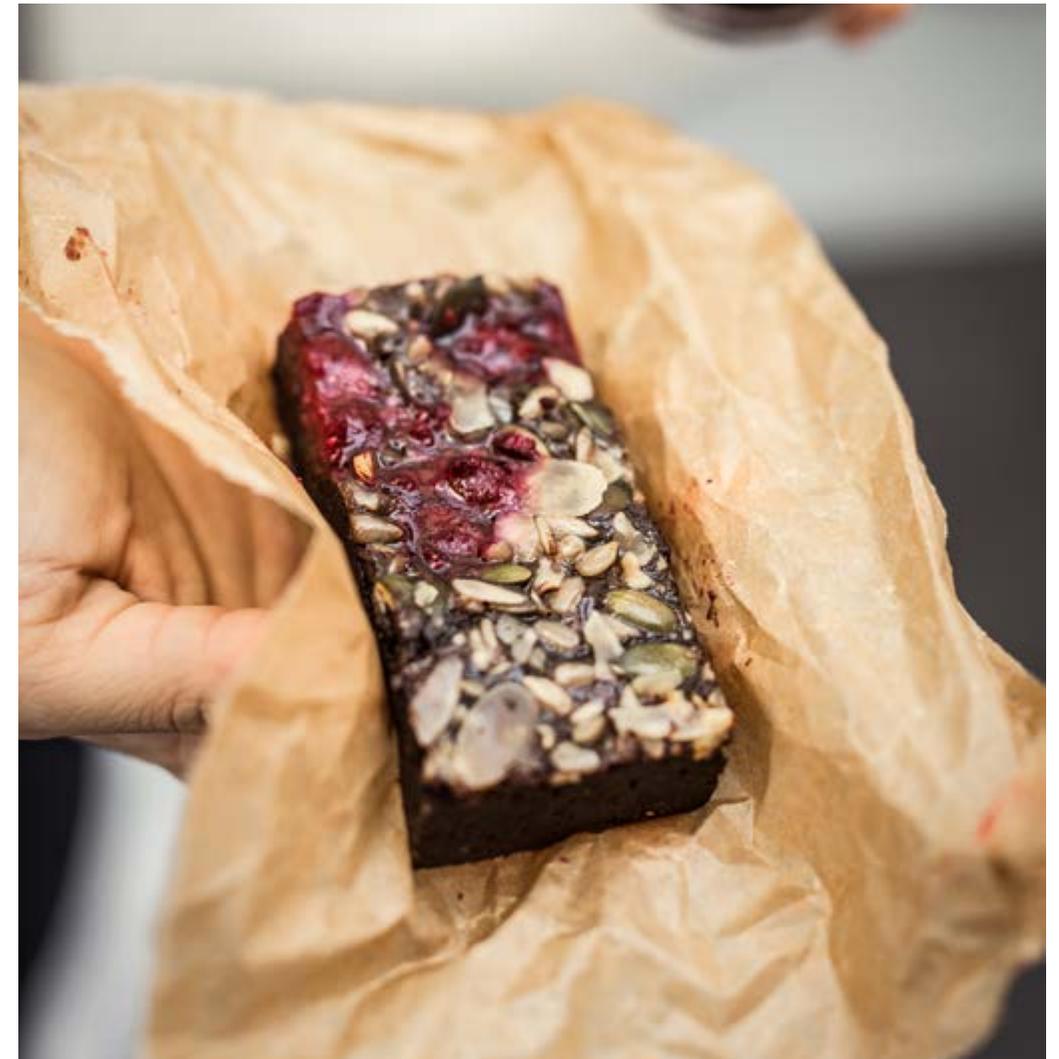
REF. 66285



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.



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





**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

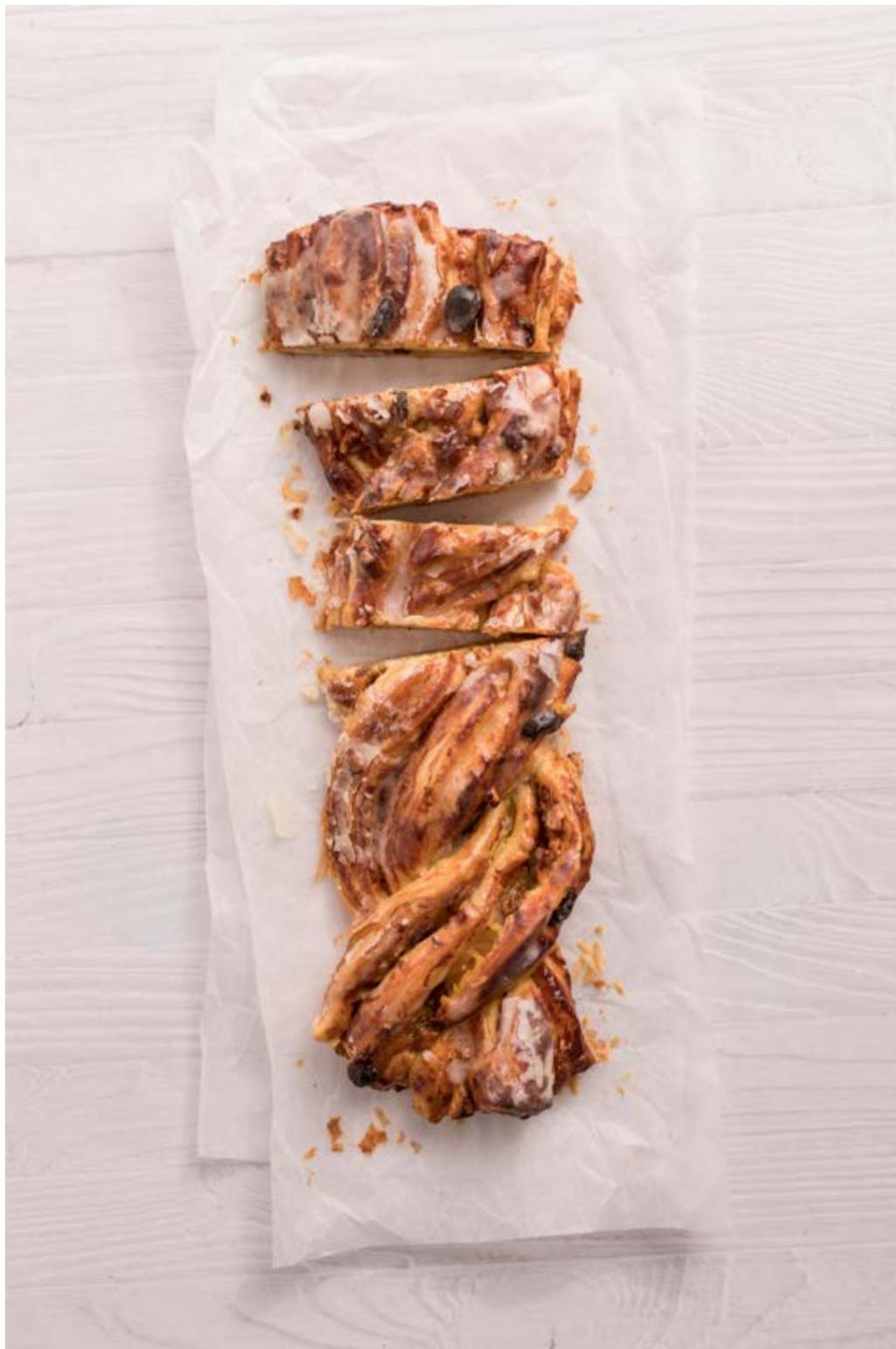


7x25



3h





Trenza Midi Lykke

REF. 69522



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



24u



120



17



8x8



45'

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.



8



540



33



4x14



45'





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

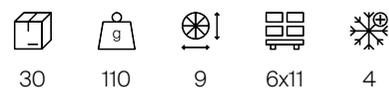


Tartaleta de Frambuesa

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

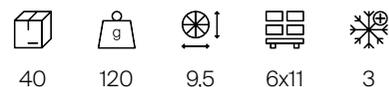
■ Crema y frambuesas
■ Base de bizcocho

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

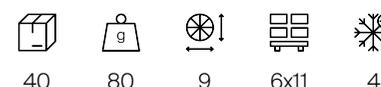
■ Manzana caramelizada
■ Base

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

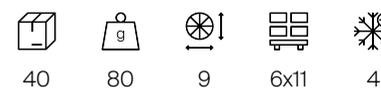
■ Relleno de feuilletine de chocolate
■ Base de pasta brisa

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

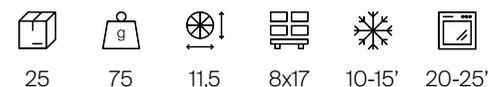
■ Crema de limón
■ Base de pasta brisa

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

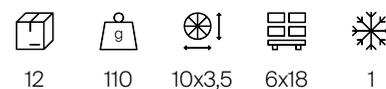


Mini Brazo Sacher

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.



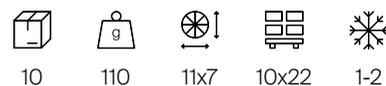
- Cobertura de cacao y frambuesa liofilizada
- Mermelada de frambuesa
- Bizcocho de cacao

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.



- 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

MINI CHEESECAKE

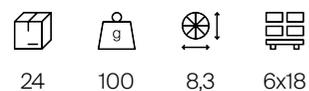


Mini Cheesecake

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.



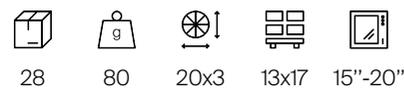
CRÊPES

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

COULANTS

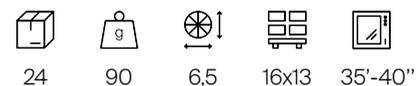


Coulant de Chocolate Belga

REF. 39151



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



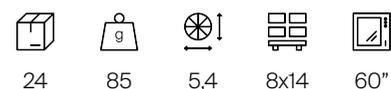
■ Bizcocho coulant de chocolate belga
■ Relleno de chocolate belga

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



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.



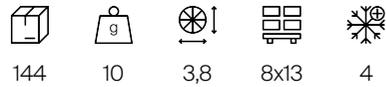
Lykke

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

Vainilla Chocolate
Café Frambuesa
Limón Pistacho

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

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

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

6 de choux au praliné
8 de éclairs au café
8 éclairs parfum vanille
6 de choux au caramel
8 de éclairs parfum pistache
8 de éclairs au chocolat

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

6 Cuadros brownie
6 Cuadros 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

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.



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

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 68 | 750 | 6x33 | 8 |

We are bakers

✿ europastry