

PRIMAVERA 2017
Novedades Tradicional





Nuevos caprichos de repostería

Coquetas. Tentadoras. Cremosas.
E irresistiblemente deliciosas.

Así son las nuevas especialidades que nuestros maestros pasteleros han creado para estrenar la nueva temporada: pequeñas en cuanto a formato, grandes en cuanto a sabor.

Bracitos frutales y golosos

Seleccionamos los mejores ingredientes para cada receta y elaboramos nuestros bracitos a mano, enrollando artesanalmente la plancha de bizcocho, que incorpora una masa batida rica en huevos y extraordinariamente ligera, de modo que realza tanto las coberturas como los distintos rellenos.

- **Facilidad de uso.** Al ser piezas individuales, basta con abrir la caja y disponer en el escaparate o en el mostrador.
- **Máxima practicidad.** Pueden conservarse en congelador o en nevera.
- **Concentración de sabor.** La esponjosidad del bizcocho y la intensidad de los rellenos y las coberturas crean una exquisita fusión de contrastes.
- **Gran versatilidad.** Pueden servirse como postre, como merienda o, ¿por qué no?, como capricho a cualquier hora.

Mini Brazo Albaricoque

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

Mini Brazo Nata

En lugar de un enrollado en espiral, el bizcocho envuelve completamente este singular y cremoso relleno de pura nata.

Mini Brazo Sacher

¡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.

Mini Brazo Crema

Relleno de dulce crema pastelera a la vainilla, viene sin decorar para que lo personalices a tu aire con azúcar glas, chocolate, frutos secos, confetti de colores...

Mini Brazo Crocanti

Vertimos la trufa sobre el chocolate triturado y rellenamos el bracito de bizcocho de cacao. El toque crujiente lo proporciona la cobertura de dulce crocanti de avellana.

Mini Brazo Trufa

Una vez lo hemos rellenado de trufa, escaldamos en almíbar las yemas de huevo y continuamos la cocción hasta lograr su cremosa y brillante cobertura.



Una amplia variedad de sabores, texturas y aromas que dará color a tu oferta y animará tu mostrador.

Mini Brazo Albaricoque — ref. 63780

24 u	110 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crema — ref. 68780

24 u	75 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Nata — ref. 63750

24 u	60 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crocanti — ref. 63790

24 u	85 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Sacher — ref. 63730

24 u	100 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Trufa — ref. 63760

24 u	80 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Tiramisú

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. Un contraste de sabores que seduce en el paladar.

- **Una especialidad muy demandada.** Es uno de los postres preferidos en nuestro país, no puede faltar en tu carta.
- **Abundante relleno.** Su cobertura de crema mascarpone lo convierte en un tentador capricho. ¡Listo para disfrutar!
- **Textura especialmente cremosa.** La receta de nuestra crema de mascarpone está especialmente pensada para que cada bocado sea una explosión de sabor.
- **Fácil almacenaje.** Se presenta en una pequeña caja con 10 unidades.
- **¡Muy práctico!** Abrimos la caja y ya tenemos el producto a punto. Además, podemos guardarlo en la nevera o en el congelador.



Mini Tiramisú
ref. 67310



10 u



110 g/u



10x20



30-45°
(en nevera 3h)



11x7



El acabado de este tiramisú de pequeño formato lo convierten en una auténtica joya de repostería.



Delicia de Frankfurt

Elaboramos esta pieza con masa tipo danesa de vistoso hojaldrado y la rellenos con trocitos de salchicha de frankfurt, queso emmental y mozzarella rallados y orégano. Su buen sabor y su notable volumen la convierten en una pieza apetitosa y completa.

La versión panadera del hot-dog es un bocado tierno, succulento y muy apetecible.



Destacados

Manipulación

- Descongelación mínima de a partir de 30 minutos.
- Hornear a 180°-190° durante unos 17 minutos.

Rentabilidad

Es un snack que te permitirá obtener la más óptima rentabilidad: apetitoso para tus clientes y muy competitivo para ti.

Exposición

Destaca en algún cartelito que incorpora trocitos de frankfurt en el relleno para potenciar tus ventas.

Puntos fuertes

- Producto exprés: fácil elaboración y un buen resultado final.
- Pieza completa, suficiente para una persona.
 - Relleno especialmente sabroso.





Una exquisita pieza de atractivo aspecto que seduce por su apetitoso e intenso aroma.



Carré de Boloñesa

Pieza de hojaldre con atractivas marcas en su superficie y pintada al huevo, rellena con una sabrosa mezcla de carne de ternera y de cerdo, un sofrito de tomate, ajo y cebolla y el cremoso toque del queso gouda. Al morder el bocado es jugoso, tierno y muy intenso.

Destacados

Manipulación

- Descongelación de unos 15 minutos.
- Hornear a 180°-190° durante unos 15-17 minutos.

Rentabilidad

Al ser muy rápidos de preparar, puedes ir descongelando y horneando según demanda. Sin mermas y siempre recién hechos.

Exposición

Destaca a través de tu cartelería.

Puntos fuertes

- Amplía tu oferta de piezas saladas
- Sustituto para una comida rápida
- Piezas sabrosa y completa
- Máxima facilidad y practicidad
- Ideal Grab&Go





Carré de Verduras

Creación de hojaldre con un vistoso listado en su superficie, pintada al huevo y decorada con semillas de linaza dorada. Su relleno es un succulento pisto de calabacín, pimiento rojo y verde, berenjena, patata y cebolla, que combinamos con un apetitoso toque de queso gouda. ¡Mucho más que una pieza de verduras!

Envolvemos el pisto de toda la vida en un formato muy original para que tus clientes se lo lleven en cuanto lo vean.



Destacados

Manipulación

- Descongelación de unos 15 minutos.
- Hornear a 180°-190° durante unos 15-17 minutos.

Rentabilidad

Es un producto que se puede ofrecer a un precio muy competitivo, y que, al mismo tiempo, es muy demandado por su exquisito sabor y versatilidad en su consumo.

Exposición

Comunica los valores nutricionales de este producto por su alto contenido en verduras.

Puntos fuertes

- Un bocado lleno de contrastes por su succulento relleno
- Rápida reposición, sin mermas de producto
- Fácil y práctico para consumir a cualquier hora del día
- Ideal Grab&Go



SMILE DOTS®



Te presentamos nuestros Dots® más sofisticados. Tiernos, apetitosos y delicadamente golosos, son como pastelitos con un relleno muy cremoso que te ayudarán a crear una irresistible oferta repostera.

SMILE DOTS® WHITE

Tierno y ligero, lo rellenos de nata vegetal, lo decoramos con gelatina para darle brillo y un toque más dulce, y lo acabamos con un rayado negro.

SMILE DOTS® BLACK

Suave y esponjoso, está relleno de una cremosa trufa que contrasta con su media cobertura bombón y su rayado blanco, creando en boca un interesante juego de texturas.



Gracias al esmerado acabado manual, cada SmileDots® es único e irrepetible.

Destacados

🌿 Elaboración artesana

Nuestros reposteros cortan manualmente cada pieza y las rellenan, una a una, con ayuda de su manga pastelera. Luego proceden a su decoración manual, ¡no hay dos iguales!

🌿 Productos estrella

Revolucionamos la gama Dots® con rellenos tradicionales asombrosamente ligeros, así como muy tentadores por su cuidada decoración manual, que recuerda a la de la pastelería casera.

🌿 Novedad

Máxima practicidad y protección. Llega completamente acabado, sólo necesitan descongelar y exponer. ¡Destácalos en tu nevera de pastelería y dale un plus a tu exposición!



SmileDots® White
ref. 67150



12 u



120 g



8x10



20-30'



10,5-11 cm



SmileDots® Black
ref. 67120



12 u



120 g



8x10



20-30'



10,5-11 cm

BOLLERÍA TRADICIONAL

Sfogliatella



Dulce típico de la cocina napolitana. Se denomina así por emplear pasta “Sfoglia”, lo cual significa “muchas hojas”. La masa de hojaldre de esta pieza con forma de concha se elabora con harina, agua y sal y se estira hasta que queda muy fina para untarla con manteca de cerdo. Rellena de queso ricotta con azúcar y daditos de naranja confitada.

Palmerita Roll



Tierna palmerita de hojaldre al cacao, con un sabroso granillo de almendra que la enriquece y le confiere unos atributos inigualables. Su llamativo relleno de crema de cacao le aporta un aspecto tan original como atractivo.



La naranja confitada de nuestras Sfogliatellas les confiere un aroma y un sabor inolvidables.

El simpático dibujo de la crema de chocolate convierte a cada palmerita en un dulce capricho irresistible.

Destacados

Manipulación Sfogliatella

Atemperar de 15' a 20' y hornear a 190/200°C durante unos 30'. Una vez frías las piezas, se pueden espolvorear con azúcar glas.

Manipulación Palmerita Roll

Colocar las piezas sobre una bandeja cubierta con papel de horno y hornear a 180°C de 10 a 15 minutos.

Exposición

- Indica el original relleno de la Sfogliatella Napoletana en la cartelería de tu establecimiento y destaca que es un producto gourmet italiano.
- Prepara bolsitas con varias unidades de Palmeritas Roll a precio cerrado y ubícalas en la zona de mayor flujo de visitantes, así facilitarás la compra por impulso.

Puntos fuertes

- Dos productos innovadores y diferenciales.
- Elaboración rápida y sencilla.
- Visualmente muy atractivos.



Palmerita Roll
ref. 62050



216 u



25 g



16x9



10'



180-190



10-15



7x8



Sfogliatella
ref. 61310



75 u



110 g



9x9



20'



190-200



30



8x10



www.fripan.com

Pza. Xavier Cugat, 2 · Ed. C, 4ª Planta, Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN
Tel: 93 504 17 85 · Fax 93 504 17 17 · contact@europastry.com · www.europastry.com