



*Viennoserie Caprice,
bollería al más puro
estilo francés*

*Bollería elaborada
al más puro estilo francés,
100% mantequilla
y de textura hojaldrada
e inconfundible.
Color dorado y brillante,
y de aspecto Croustillant.
Alvéolo pronunciado e irregular.
De sabor jugoso y ligero
y de miga tierna y esponjosa.*

Todo un capricho para los sentidos.



• VIENNOISERIE •
CAPRICE

■ *Bollería de alta gama 100% mantequilla* ■

Nos inspiramos en el “savoir faire” de los artesanos panaderos franceses para crear las singulares piezas de la gama Caprice. Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, su producción sigue un exclusivo proceso que incorpora constantes trabajos en la masa y largas horas de reposo a fin de obtener las más exquisitas especialidades de bollería de mantequilla. Su calidad superior se aprecia tanto en su delicada ternura como en su apetitoso hojaldrado croustillante y su característico aroma a boulangerie.

Bon appétit!

Bollería elaborada
al más puro estilo francés,
100% mantequilla
y de textura hojaldrada
e inconfundible.
Color dorado y brillante,
y de aspecto Croustillant.
Alvéolo pronunciado e irregular.
De sabor jugoso y ligero
y de miga tierna y esponjosa.

Todo un capricho para los sentidos.



Croissant Jamón y Queso Caprice



67145 Croissant Jamón y Queso

44 u | 90 g | 8x9 | 20° | °C 170-180° | 16-18' | 12 cm

Trenza de Crema Caprice



62015 Trenza de crema Caprice

44 u | 123 g | 8x12 | 45-60' | °C 170-180° | 15-18' | 12,5 cm

El primer snack salado de la familia Caprice

Rellenamos el hojaldrado de mantequilla de este croissant excepcional, elaborado con largos reposos y cuidadosos laminados, con un succulento relleno que incorpora trocitos de jamón cocido y una suave salsa bechamel al queso emmenthal. Su cobertura con queso emmenthal rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más croustillante.



Rellena con crema al estilo italiano

El relleno de esta trenza de masa danesa de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano de sabor avainillado. Decorada con azúcar bolado que le confiere un aspecto muy llamativo. Atractivo trenzado y notable hojaldrado, fruto del laminado y del alto porcentaje de mantequilla.



Croissant Bicolor al Cacao Caprice



60165 Croissant Bicolor al Cacao Caprice

36 u | 90 g | 8x12 | 20-30' | °C 165-170° | 17-22' | 15 cm

Croissant Bicolor Frambuesa Caprice



60155 Croissant Bicolor Frambuesa Caprice

36 u | 90 g | 8x12 | 20-30' | °C 165-170° | 17-22' | 15 cm

Las joyas de tu mostrador

Te presentamos dos piezas únicas, tanto por su extraordinaria calidad como por su llamativa decoración. Estos croissants destacan por estar elaborados con masa madre, la cual les proporciona tiempo, es decir, largos reposos para que las levaduras fermenten lentamente y así potencien el sabor, el aroma y la cremosidad de cada una de las piezas. Además de la masa madre, su exquisito sabor a mantequilla, su textura croustillante y su sofisticado aspecto hacen que estos croissants sean únicos.

Cacao

Su relleno, un 20% de crema de cacao, combina a la perfección con la mantequilla de su masa.

Frambuesa

La mermelada de frambuesa de su relleno, cuya proporción alcanza un 20%, aporta un dulce matiz de jugosidad a su masa de mantequilla.



