



Soy Sophie, *boulangère* de profesión y llevo años trabajando e investigando para crear la mejor selección de bollería.

A través de un proceso cuidado y del reposo necesario he conseguido un hojaldre sublime, de laminado fino, textura aireada y esponjosa y corteza de color dorada que se funde en la boca.

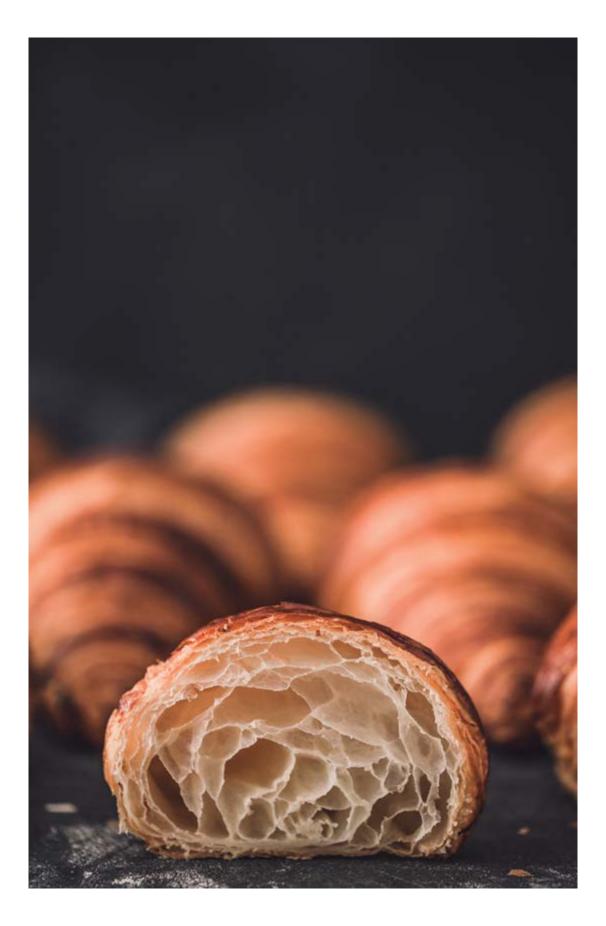
Mi secreto: el double pointage, un proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.











LA SINGULARIDAD DEL PROCESO DOUBLE POINTAGE:

SLOW · COLD · LONG



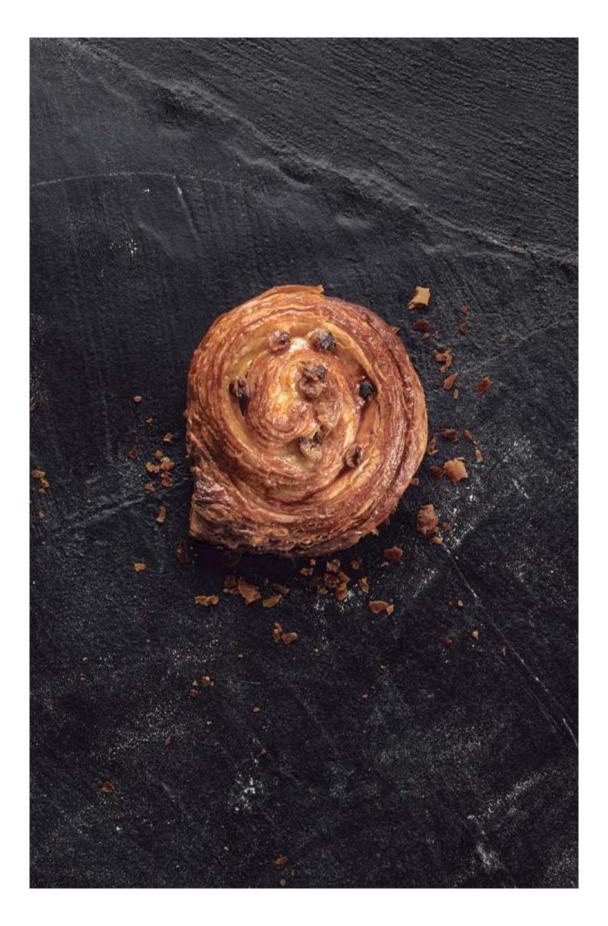
Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta del laminado y el sabor.



Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura única.



Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor resultado.



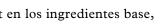




REF. 60335

SNECKEN SOPHIE DOUBLE POINTAGE

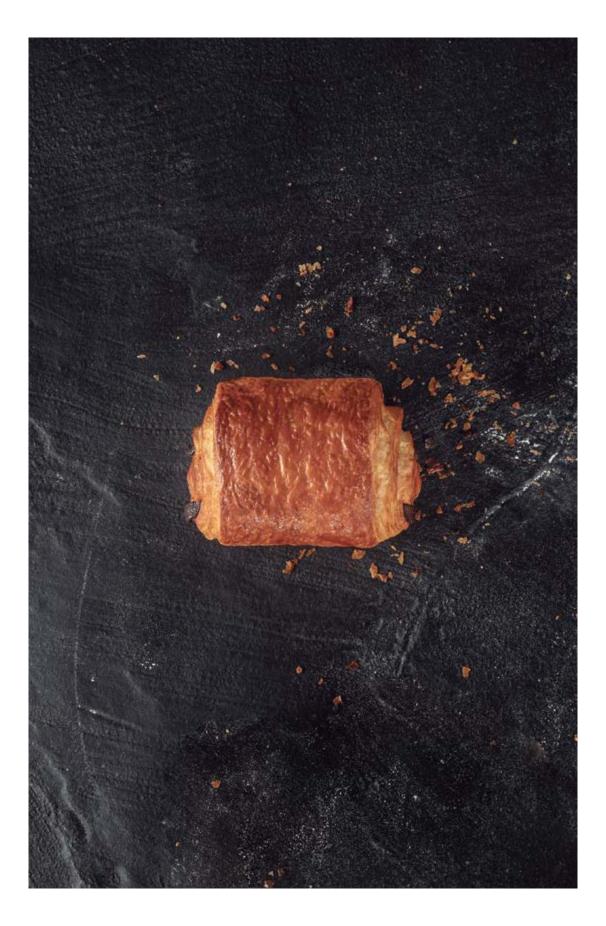
Sabor deleitable que despierta los sentidos, de textura suave, con abundante relleno de crema avainillada y pasas.



Selección gourmet en los ingredientes base, con un 24% de mantequilla fresca sobre la masa.

De proporción circular y armónica, su cobertura brillante y adornada le brinda presencia y originalidad.







REF. 65025

PAIN CHOC SOPHIE DOUBLE POINTAGE

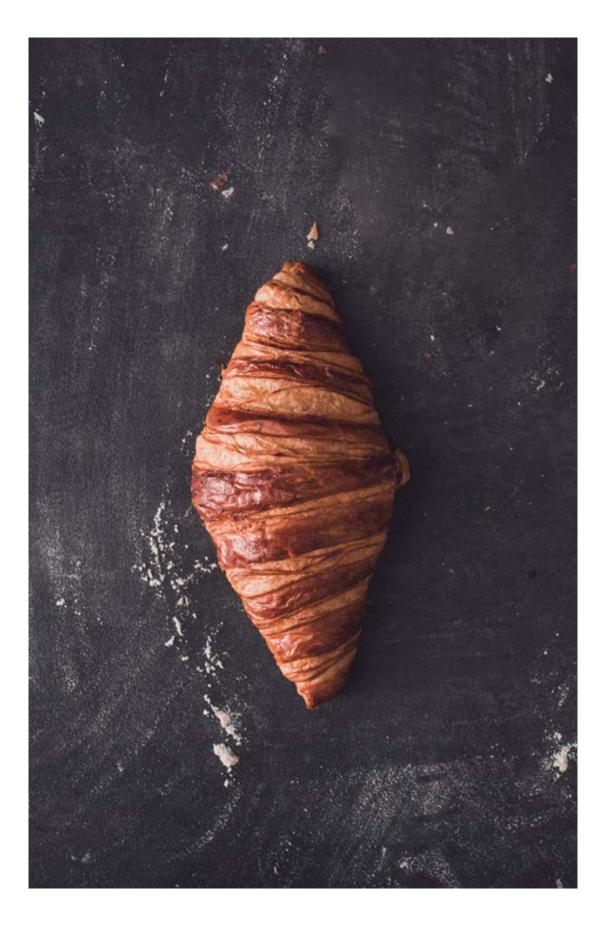
Crujientes por fuera, con miga esponjosa en su interior, que transfiere ternura en boca.

Sorpresa de auténtico chocolate al dente para hacerse notar.

Finas láminas de hojaldre elaboradas con un 25% de mantequilla fresca sobre la masa que esconden exquisitos trozos de puro chocolate.

Compactos en su forma y de acabado perfecto, una medida idónea para cautivar el gusto.







.._..

CROISSANT SOPHIE DOUBLE POINTAGE

Un croissant único e inconfundible, con un 26% de mantequilla fresca sobre la masa.

Combina la mejor selección de ingredientes con largos tiempos de reposo y fermentación.

Tiene la simetría perfecta, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido. Una obra maestra.



