

# DÉJATE LLEVAR POR SOPHIE







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.





# DÉJATE LLEVAR POR EL TIEMPO

El tiempo es esencial:  
es el ingrediente máspreciado  
para un buen *boulangier*.

Trabajo en el incremento del tiempo  
de reposo y fermentación  
llegando hasta 6 horas de proceso.



# DÉJATE LLEVAR POR EL SABOR

He seleccionado trigos de fuerza  
de diferentes tierras para conseguir  
las mejores harinas.

He añadido más cantidad de mantequilla,  
procedente del norte de Europa.

Utilizo huevos *free range*, leche  
y unas notas de caramelo logrando  
una jugosidad y cremosidad  
que sólo encontrarás en la gama Sophie.



# DÉJATE LLEVAR POR LA TENTACIÓN

Con la pasión que cada día pongo  
por aprender de este oficio que considero mágico,  
y el cariño con el que elaboro cada pieza,  
he conferido el equilibrio perfecto a la única  
gama *double pointage* del mercado:  
un control de la temperatura de enfriamiento  
de la masa que aporta una estructura  
y un laminado más firme y regular.









# LA SINGULARIDAD DEL PROCESO *DOUBLE POINTAGE:*

SLOW • COLD • LONG



SLOW

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



COLD

Enfriamiento a baja temperatura  
para conseguir una estructura única.



LONG

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



NOVEDAD



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.



50 u



110 g



8x9



15'



170-175°



15-20'



10,5 cm





NOVEDAD



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.



50 u



80 g



8x9



25'



170-175°



15-20'



10 cm







REF. 61685

## **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.



50 u



70 g



8x9



30'



165-180°



18'



13 cm



[www.europastry.com](http://www.europastry.com)