

# Bases

EL ARTE DE CREAR COMO UN MAESTRO



# BASES | PARA TODOS LOS MAESTROS

PARA TODOS LOS MAESTROS. Si se trata de crear por ti mismo, lo tenemos todo preparado para que tus ideas acaben siempre de la mejor forma posible. Y es que con nuestra extensa colección de masas, bases y pizzas, realizadas con ingredientes de la mejor calidad y preparadas para que todo te resulte más fácil, cómodo y rápido, podrás dar rienda suelta a tu imaginación y poner ese toque maestro a tus creaciones, que consiguen que tu establecimiento sea un lugar único.



# PIZZAS | BASES PIZZA

Con las bases pre-manipuladas de Europastry, tienes en tus manos el lienzo perfecto para preparar la pizza que tengas en mente en cada momento. Primero elige la base adecuada a la forma que quieras darle: tipo calzone, rectangular, a tiras o en piezas pequeñas. A continuación, desata tu creatividad y sorprende a todos.

## BASE PIZZA, TOMATE, MOZZARELLA ... Y RELLENA.



### TOMATO MIX

- Tomates de diferentes colores a rodajas muy finas
- Tomates cherry para decorar
- Acábala con albahaca, sal maldon y aceite de oliva



### CAMPERA

- Cebolla morada a rodajas
- Queso Gorgonzola
- 3 o 4 huevos de codorniz
- Brotes verdes, sal maldon y aceite de oliva



### CALZONE

- Champiñones a láminas
- Beicon a tiras
- Huevo duro
- Salsa Carbonara



### VEGGIE

- Calabacín
- Berenjena
- Pimientos rojos y verdes
- Olivada y sal maldon



Cebolla morada



Tomate amarillo



Aceite de oliva virgen extra

Rellena la base más indicada para doblar la famosa Pizza Calzone. Incorpora deliciosos ingredientes y triunfa entre tus clientes.



64975  
Base Pizza  
Rústica









# COCAS | PLACA DE CROISSANT

Tal vez pienses que se trata de cocas de hojaldre, pero son de Placa de Croissant. Mucho más aparentes a la vista, verdaderas obras de arte con ese delicado sabor que les confiere la masa de croissant. Irresistibles en los desayunos, meriendas y entre horas. Incluso si nos lanzamos a decorar, el postre perfecto para una ocasión especial.

## CORTA, FERMENTA, HORNEA ... Y DIBUJA



### COCA DE ANÍS

- Piñones
- Azúcar

Pulveriza unas gotas de anís sobre la masa antes de hornear. Incorpora piñones. Ya está lista para el horno. Una vez cocida espolvorea con abundante azúcar.



### COCA DE CHOCO

- Chocolate fundido
- Bolitas choco blanco

Una vez cocida la Placa de Croissant, dibuja hilos de chocolate negro fondant. A continuación, deja caer bolitas de chocolate blanco por encima.



### COCA DE CREMA

- Crema pastelera
- Azúcar bolado o bolitas de colores

Una vez cocida la Placa de Croissant, con la ayuda de una manga pastelera, haz montañitas de crema a lo largo de la coca. Espolvorea con azúcar abundante, quémala con un soplete y decora.



Cerezas



Mix de pétalos



Bolitas fantasía



44600

Placa de Croissant

Crema pastelera





# FIGURAS | PLACA DE CROISSANT

La Placa de Croissant es tan fácil de moldear como ideas tengas para tu establecimiento. Anímate. Puedes empezar con algunas de las que te mostramos al final del catálogo. Muy fáciles de realizar y con resultados caprichosos. Los rellenos, dulces o salados funcionan a la perfección para combos de desayunos y meriendas o como snack en cualquier momento del día.



44600  
Placa de Croissant

## UNAS CUANTAS LÍNEAS ... Y FIGÚRATE...



### FRAMBOISE

- Nata montada
- Frambuesas

Hornea la pieza que hayas elegido. Cuando se haya enfriado, rellénala de abundante nata y decórala con frutos rojos.



### APPLE PIE

- Crema pastelera
- Manzana caramelizada

Monta bolitas de crema, corta láminas de manzana y colócalas encima, espolvorea con azúcar y hornea.



### TRIGUERO

- Espárragos trigueros
- Queso Brie

Antes de enrollar el pañuelo, dispón unos espárragos trigueros previamente cocidos y unas lonchas de queso Brie.



### SPINACH

- Espinacas y piñones
- Huevos de codorniz

Pon un puñado de espinacas frescas, unos piñones y un huevo de codorniz. Envuelve la pieza y hornea.



Frutos  
rojos



Pistachos



Queso  
Brie

¡Las ideas no se acaban! Formas, color e imaginación en el escaparate de tu establecimiento.





# CROISSANTS | PLACA DE CROISSANT

Ya conocemos muchas de las posibilidades que nos inspira una placa de croissant. ¿Qué tamaño prefieres? ¿Recto o curvo? Dulce o salado es otra opción. ¿Y los ingredientes para rellenarlos?, todo un mundo en tus manos. Decóralos de infinitas maneras y proponlos por familias o mezclados entre ellos. Conseguirás un mundo de color en tu establecimiento.

## CURVOS, MINIS O RECTOS ... DECORA CROISSANTS



### MENORQUÍN

- Paté de sobrasada
- Queso Brie

Expande una capa fina de paté sobrasada sobre la masa. A continuación, coloca un trozo grueso de queso Brie y... enrolla.



### SWEET YORK

- Queso Crema
- Jamón York
- Ciruelas sin hueso

Expande el queso crema en una loncha de jamón. Añade 2 o 3 ciruelas. Colócalo sobre la masa y... enrolla.



### SALT & SUGAR

- Queso de cabra
- Membrillo

Corta unos trozos de queso de cabra y unos dados de membrillo. Colócalos en el centro de la placa y ... enrolla.



### TURKEY CHEESE

- Pavo
- Queso Cheddar

Corta un taco alargado de pavo y enróllalo en una loncha de queso Cheddar, colócalo sobre la masa y... enrolla.



Crocant



Papaya

65150  
Base Masa Croissant  
00225  
Triángulo de Croissant  
Gigante





# CUPCAKES | MANGA DE MAGDALENA

Las Cupcakes siempre han sido un éxito seguro. Son además la pieza ideal para darle un toque de color a nuestras creaciones y animar el establecimiento. Una dulce tentación para acompañar desayunos y meriendas y un capricho especial para llevar.

## MÁS DECORADA ... MÁS VALOR AÑADIDO



### MAGDALENAS

Disponemos de 4 tipos diferentes de Manga de Magdalena para que puedas ofrecer variedad a tus clientes.

Te sugerimos que hornees magdalenas de todo tipo, grandes, pequeñas, con formas. ¡Tu escaparate destacará seguro!



### SEMILLAS

Colocar algún ingrediente antes de hornear le dará valor a la magdalena y a su precio.

Decora con semillas, trozos de chocolate, azúcar. Utiliza pirotinos de colores, que destaquen y queden llamativos en el escaparate.



### CUPCAKE

Deja volar tu imaginación y convierte una magdalena en un auténtico capricho.

Cremas y trufas combinadas con fruta, golosinas, galletas y un sinfín de toppings que las harán exclusivas. ¡No lo pienses!



25270  
Manga de  
Magdalena



Trufas y cremas



Golosinas



Galletas



Frutas





# CAKES | MANGA DE MAGDALENA

Si estás a la última, siempre serás el primero en atraer la atención de más y mejores clientes. ¿Quieres saber qué es tendencia? Ahora los Naked Cake, los Roscos de bizcocho con glaseas, decorados y expuestos en tarteras y los clásicos bizcochos decorados con toppings son tres deliciosas ideas, para poner de moda tu establecimiento.

## CUANTAS MÁS COMBINACIONES ... MEJOR

### NAKED CAKE

- Manga de Magdalena
- Manga de Magdalena con Salvado
- Crema de Mascarpone
- Frambuesas, arándanos o fresas
- Ralladura de lima

Los Naked Cake son tendencia. También conocido como pastel desnudo por qué muestra la textura del bizcocho.

### CÓMO HACERLO

Hornea 3 piezas redondas de Manga de Magdalena de diferentes sabores. Déjalas enfriar y córtalas con un molde redondo. Elige los ingredientes y rellena las dos capas. Decora la parte superior y ... listo!

### LOS TOPPINGS

La glasea real está de moda y le da un aspecto muy vintage.

El azúcar glas es el recurso más fácil pero muy resultón.

La nata y la crema de queso lo visten y hacen que los toppings queden bien adheridos.



25270  
Manga de Magdalena



66100  
Manga de Magdalena con Salvado



Ralladura de lima



Nueces



Granada





# CELEBRACIONES | MANGA DE MAGDALENA

Navidad, San Valentín, Halloween, las Fiestas Patronales, Aniversarios, ... son excusas perfectas para darle rienda suelta a nuevas ideas. Sobre todo si resulta tan fácil: hazte con moldes de diferentes tamaños y formas que tengan que ver con estos días, rellénalos con las Mangas de Magdalena y sorprenderás a todo el mundo.

## AÑADE HARINA Y... HORNEA PASTAS DE TÉ



### TEA TIME

· Manga de Magdalena y harina  
Mezcla la harina y la Manga de Magdalena hasta que quede una pasta densa. Extiéndela con un rodillo hasta que tenga aproximadamente un centímetro de grosor. Corta la masa con moldes de formas pequeñas y hornea.



### CÓMO HACERLO

Para preparar la masa de las pastas de té, mezcla la misma cantidad de harina que de Manga de Magdalena y trabájala hasta que se forme una pasta densa que se pueda cortar.



### LOS TOPPINGS

Añade colorantes a la glasa real para conseguir diferentes colores en las galletas. El azúcar glas también te ayudará de una manera muy fácil a decorarlas. Las coberturas de chocolate son muy agradecidas para decorar con toppings muy diversos.



25270  
Manga de Magdalena



Glasa  
azúcar bolado



Chocolate negro  
Chocolate blanco



Azúcar glas



Chocolate negro  
Papaya



Chocolate blanco  
Frambuesa





# SALADOS | PLANCHA DE BIZCOCHO

El clásico brazo de gitano, ahora en versión “updated”, actualizado con auténticas e irresistibles recetas saladas. “Enróllate” y enrolla las planchas de bizcocho rellenas con algunos de los ingredientes que te proponemos. O como tú prefieras.

## RELLENA ABUNDANTEMENTE Y ... ENRÓLLALOS



### AVOCADO

- Salsa mahonesa
- Crema de queso
- Salmón ahumado
- Aguacate

Descongela la Plancha de Bizcocho. Unta la base con un poco de mahonesa. Extiende una capa de queso crema a las finas hierbas, coloca las lonchas de salmón y el aguacate. Listo para enrollar.



### VEGETAL & CO

- Salsa Tomate
- Jamón York
- Brotes verdes
- Huevo duro

Descongela la Plancha de Bizcocho. Unta la base con una capa fina de tomate. Coloca las lonchas de jamón york un poco gruesas, el huevo duro y los brotes verdes. Báñalo con salsa cocktail. Listo para enrollar.



Queso crema



Jamón York



Mezclum

65670  
Plancha de Bizcocho

### CONSEJOS

Antes de añadir todos los ingredientes, humedece un poco la plancha, ya sea con salsa mahonesa o tomate muy suave, dependiendo de la receta.

Una vez hayas enrollado y decorado el brazo de gitano, es recomendable que lo semi congeles. De este modo, cuando lo cortes las porciones quedarán perfectamente limpias.



Decóralos y demuestra a tus clientes por qué eres uno de los que marcan la diferencia.





# DULCES | PLANCHA DE BIZCOCHO

Descongela las Planchas de Bizcocho y ya estás listo para preparar una amplia variedad de auténticas piezas de pastelería. Las de siempre, las que hayas visto por ahí, las que te hayan contado, con diferentes formas, tartas rectangulares, redondas, enrolladas como los clásicos brazos de gitano, enteras, en porciones ...

## IMPRESINDIBLES ... TOPPINGS Y COBERTURAS



### PINK ROLL

- Nata montada
- Aroma de frambuesas
- Frambuesas

Humedece la Plancha de Bizcocho con un poco de almíbar. Monta la nata y añádele un poco de aroma de frambuesas. Extiende la nata en la plancha, añade frambuesas frescas y enrolla.



### SACHER ROLL

- Mermelada de fresa o frambuesas
- Trufa de chocolate intenso
- Choco balls

Humedece la Plancha de Bizcocho con un poco de almíbar. Monta la trufa de chocolate. Extiende la mermelada generosamente en la plancha, añade la trufa y enrolla.

### CONSEJOS

Recupera los moldes que tengas y corta las planchas de bizcochos de diferentes maneras para conseguir pasteles distintos.



Chocolates



Bolitas  
Coco



Hojitas  
Menta

Decoraciones sorprendentes, vistosas y muy sencillas de hacer. Demuestra a tus clientes por qué eres uno de los que marcan la diferencia.

65670  
Plancha de Bizcocho





# PASTELES | PLACA DE HOJALDRE

¿Y si esta vez empezamos por la decoración? Natas, trufas, cremas, frutas, pétalos, le pongas lo que le pongas para acabar, el resultado va a ser excelente. Porque la base es ideal. No tiene que fermentar y es muy fácil de manipular.

## LO MÁS IMPORTANTE ... LA DECORACIÓN



### TORTELES Y MILHOJAS

Los torteles y milhojas son un clásico en cualquier escaparate. Rellenos de nata, trufa, crema o cabello ángel. Prueba con estas creaciones planchadas, sencillas y minimalistas con decoraciones muy selectivas. Aportan diseño, vanguardia y tendencia a tu negocio.



### TARTELETAS

Aparte de los rellenos convencionales, que siempre funcionan, atrévete con merengue, mascarpone, crema de limón y decóralos con pétalos, hojas verdes, con fruta laminada poco usual como cerezas, higos, mangos a daditos. Tu escaparate ganará en calidad y color.



63070  
Placa de Hojaldre  
100% Mantequilla



07520  
Base Pastel  
de Nata



Así que esta vez dejamos para el final lo de exquisito, increíble, exclusivo, único, sorprendente, delicioso, recomendable, ...



Golden Berries



Madroños



Lichis





# SALÉ | PLACA DE HOJALDRE

Sea cual sea el momento del día, ya sea como tentempié, en la comida o cena y “para llevar” ¿Quién puede resistirse a un succulento bocado salado de hojaldre? Rellenos infinitos, ideas que no acaban nunca, fáciles de preparar, ... la forma que le des ya es cosa tuya: ¿Empanadas?, ¿Trenzas?, ¿Bandas? Tú decides.

## TAN FÁCIL ... QUE SE VENDEN SOLAS



### SICILIA

- Tomate fresco,
- Ricotta y albahaca

Se recomienda añadir la albahaca picada y en pocas cantidades.



### VEGETAL

- Puerros, calabacín champiñones y bechamel
- Ciruelas sin hueso

Se recomienda sofreír un poco las verduras antes de rellenar.



### RAGÚ

- Carne, cebolla y pimientos del Padrón

Preparar un sofrito de cebolla y carne picada mixta. Colocar los pimientos a mitad de horneado.



### GALICIAN

- Atún, huevo y tomate

Extender tomate frito por la masa, añadir atún desmenuzado y huevo duro en rodajas.

26810  
Placa  
de Hojaldre  
60x40



Calabacín



Cebolla  
tierna



Cebolla  
morada

Una de las mejores opciones para convertirte en el mejor establecimiento del año.





# HOJALDRITOS | PLACA DE HOJALDRE

Las posibilidades que nos ofrece la placa de hojaldre, por minis que sean, no acaban nunca. Los “hojaldritos” son ideales para sorprender en celebraciones, para un tentempié o para completar llamativas cestas y bandejas.

## PIENSA EN GRANDE ... PARA HACER LOS PEQUEÑOS



### VOL AU VENT SALÉ

- Crema de marisco y piña
- Mousse de salmón con alcaparras
- Aguacate con langostino
- Foie micuit con higos y acetato de Módena



### VOL AU VENT DOLCE

- Mascarpone y frambuesa
- Crema de limón con ralladura de lima
- Crema con dado de fruta
- Ganache de chocolate negro con mandarina



### MALLAS

- Cebolla caramelizada con queso de cabra
- Nueces y queso roquefort
- Manzana caramelizada y requesón
- Chocolate y frambuesas



### PIRULETAS

Puedes pinchar estas mini piezas en palos de madera a modo de piruleta. Las semillas o las especias son toppings que resultan sencillos y le dan el toque final. Utiliza orégano, semillas de amapola, sésamo...



Orégano



Sésamo



Semillas de amapola



00660  
Base Hojaldre  
Especial





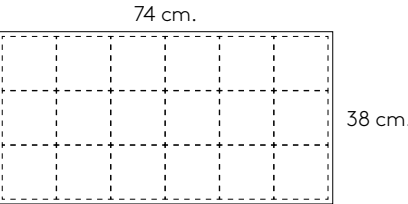
# MANIPULACIÓN | PLACA DE CROISSANT

Toma nota de los consejos que te podemos proporcionar. Cómo manipular la masa, y cuantas ideas y formas puedes obtener.

## CÓMO ESTIRAR

La Placa de Croissant se debe estirar con la ayuda de harina hasta obtener un rectángulo de 74 x 38 cm aprox. para obtener 18 cuadrados de 12x12 cm.

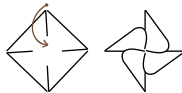
Todas las formas salen de estos cuadrados.



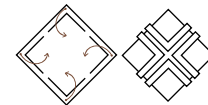
Retirar el sobrante de los laterales y guardar.



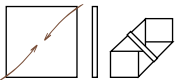
**MOLINILLO**  
Hacer 4 cortes en cada esquina hacia el centro. Poner el ingrediente en medio. Doblar dos de las esquinas hacia el centro y hornear. Decorar.



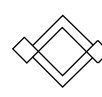
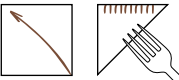
**PAÑUELO CRUZ**  
Hacer cuatro cortes en los extremos en forma de uve. Rellenar en el centro y llevar las puntas hacia dentro.



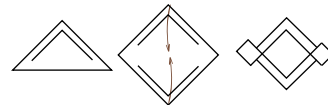
**PAÑUELO BARCO**  
Rellenar en el centro y pintar con huevo y agua los laterales. Cortar unas tiras del sobrante de los laterales. Unir extremos opuestos hacia el interior y enlazar con una de las tiras.



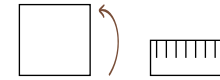
**TRIÁNGULO**  
Pintar la masa con huevo y rellenar. Doblarla en forma de triángulo y cerrarla con un tenedor.



**PAÑUELO ROMBO**  
Doblar en triángulo, hacer un corte y pintarlo con agua. Doblar los extremos hacia el interior.



**MEDIO ROSCO**  
Rellenar y doblar la masa en rectángulo. Hacer unos cortes laterales. En el horno, se abre y queda curvado.





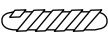
# MANIPULACIÓN | PLACA DE HOJALDRE

Esta masa tan fácil de manipular resulta muy vistosa una vez horneada. El hojaldre permite tantas posibilidades: formatos grandes, minis, dulces, salados. ¡Experimenta!

## COMO MANIPULAR

La placa de hojaldre no se estira y no se fermenta.

Tal y como se descongela, se corta como quieras y se hornea. ¡Así de fácil!



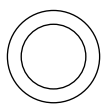
### ESPIRAL

Cortar tiras finas y enrollar en los ingredientes que prefieras.



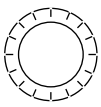
### FORMAS

Rescata los moldes de formas pequeñas y corta diferentes formas. Decora dulce y salado.



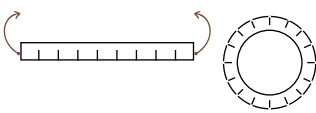
### TORTEL

Cortar 2 círculos con 2 moldes de diferentes tamaños. Mezclar huevo y azúcar. Pintar y hornear.



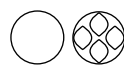
### TORTEL RELLENO

Rellenar la placa y doblar en forma alargada. Hacer unos cortes en la parte superior. Unir los extremos en forma de círculo, pintar con huevo, decorar con frutos secos y hornear.



### MALLAS

Cortar dos bases circulares. Con un rodillo dar la forma de malla en una de ellas. Rellenar la base inferior y tapar con la malla encima.



### VOL AU VENT

Cortar una base y un aro de la misma medida con un molde redondo.

Pinchar la base para que no suba al hornear y disponer el aro encima.





# REFERENCIAS MANGAS, BASES Y PLANCHAS



MANGAS DE MAGDALENA



25270 Manga de Magdalena      66100 Manga de Magdalena con Salvado



26130 Manga de Magdalena Chocolate con Pepitas      67200 Manga Capuccino



PLACAS DE CROISSANT



44600 Placa Croissant



65150 Base Masa Croissant  
00225 Triángulo de Croissant Gigante



BASES



07520 Base Pastel de Nata

PLANCHAS BIZCOCHO



65670 Plancha Bizcocho



PLACAS DE HOJALDRE



63070 Placa de Hojaldre 100% Mantequilla



00660 Base Hojaldre Especial



26810 Placa Hojaldre 60x40



25460 Placa Hojaldre



BASES Y PLACAS DE PIZZA



25500 Base Pizza



25530 Base Pizza Super Tallo



00720 Placa Pizza 100gr



64975 Base Pizza Rústica





✿ EUROPASTRY®