

REPOSTERÍA Y CAPRICHOS GOURMET



PÂTISSERIE VALÉRIE

Te presentamos una cuidada selección de las **mejores creaciones** de nuestros maestros pasteleros: delicadas tartas de sorprendentes texturas y sabores, planchas tan exquisitas para tus clientes como **versátiles para tu negocio**, bizcochos tiernos y esponjosos, piezas individuales extremadamente apetitosas, sofisticada repostería al estilo francés, pastelillos tentadores y caprichos simplemente irresistibles. Bon appétit!

- Calidad de alta gama y excelentes acabados.
- Materias primas cuidadosamente seleccionadas.
- Formatos tan prácticos como innovadores y atractivos.



TARTAS

Adornadas con decoraciones frutales, lluvia de frutos secos o pinceladas de mermelada. Rellenas de melosa confitura, dulce de vainilla, trufa o nata: De textura abizcochada, cremosa, crujiente u hojaldrada, pero siempre irresistibles, ¡así son todas nuestras tartas!



CAKE DE LIMÓN

Ref. 69255

Elaborado con el tradicional bizcocho de yogur con nata sabor limón en el relleno y en la cobertura y el toque especial de jalea de limón. ¡Nuestro Cake de Yogur al Limón te sorprenderá!



- Relleno de nata con jalea de Limón
- Bizcocho de yogur
- Relleno de nata sabor limón
- Bizcocho de yogur



1u



1,38Kg



12X14



24h
nevera



24cm

■ Precortada en 16 porciones

CAKE DE ZANAHORIA

Ref. 69265

Irresistible bizcocho de zanahoria, con una mezcla de nata y crema de queso en el relleno y la cobertura y un *topping* de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María.



- Relleno de nata con avellanas, caramelo, y galleta maría
- Bizcocho de zanahoria, canela y nueces
- Relleno de nata y crema de queso
- Bizcocho de zanahoria, canela y nueces



1u



1,32Kg



12X14



24h
nevera



24cm

■ Precortada en 16 porciones

CAKE DE YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ref. 69275

El Cake de Yogur y Frutas del Bosque está elaborado con el tradicional bizcocho de yogur, relleno con una mezcla de nata y yogur y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.



- Relleno de nata con grosella negra y roja, frambuesas y jalea de frutos del bosque
- Bizcocho de yogur
- Relleno de nata y yogur
- Bizcocho de yogur



1u



1,60Kg



12X14



24h
nevera



24cm

■ Precortada en 16 porciones



VICTORIA CAKE

Ref. 63025

Un clásico de la repostería inglesa. Compuesta por dos capas de un jugoso bizcocho de sabor natural y rellena con puré de frambuesa, crema de yogur y trozos de fresas.



Precortada en 16 porciones

- Decorada con azúcar glas
- Bizcocho de yogur
- Crema de yogur con trozos de fresas
- Puré de frambuesa
- Bizcocho de yogur



TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

Ref. 69680

Presenta un perfecto equilibrio entre la sabrosa cremosidad del queso y el toque ácido de la frambuesa.



- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Masa de bizcocho



AMERICAN CARROT PRECORTADA

Ref. 69730

Jugosas capas de bizcocho casero con zanahoria y frutos secos. Decorada con fondant blanco e hilos de crema.



Precortada en 12 porciones

- Cobertura blanca con hilos de crema
- Bizcocho de zanahoria
- Crema de queso
- Bizcocho de zanahoria
- Crema de queso
- Bizcocho de zanahoria
- Crema de queso
- Bizcocho de zanahoria



TARTA DE QUESO

Ref. 66861

Queso fresco desnatado con pasas sultanas sobre una crujiente base de galleta. ¡Tan jugosa y tierna como si la hubieras preparado tú!



- Decorada con pasas sultanas
- Relleno de crema de queso fresco
- Base de galleta



AMERICAN DARK PRECORTADA

Ref. 69710

Deliciosa crema de cacao dispuesta entre varias capas de bizcocho de cacao y decorada con hilos de crema de cacao.



Precortada en 12 porciones

- Decoración de hilos de crema de cacao
- Crema de cacao
- Bizcocho de cacao



TARTA FLOR DE QUESO Y FRAMBUESA

Ref. 69685

Esta tarta de queso es única: preparamos su base de masa quebrada con mantequilla, harina y huevos, y la rellenamos con un cremoso corazón de cheesecake con frambuesa suave y meloso.



- Decorada con frambuesa
- Con una capa de crema de queso
- Base de galleta con mantequilla y nata



TARTA DE QUESO Y FRESA PRECORTADA

Ref. 69690

Sobre la base enriquecida con almendra, una capa de crema de queso y, encima, deliciosas fresas con cobertura de gelatina.

- Cobertura de fresa
- Crema de queso
- Base enriquecida con almendra



Precortada en 12 porciones



TARTA DE CHOCOLATE

Ref. 69860

Base de pasta brisa coronada por una deliciosa crema de chocolate con leche y decorada con un atractivo rayado, que le proporciona un aspecto mucho más vistoso.

- Decorada con hilos de choco blanco
- Rellena de chocolate con leche
- Masa pasta brisa



CHEESECAKE DULCE DE LECHE PRECORTADA

Ref. 37589

Postre exquisito que auna la auténtica receta de la cheesecake neoyorquina con el irresistible toque de dulce de leche.

- Decorada con dulce de leche
- Crema de queso
- Base de galleta



Precortada en 16 porciones



TARTA SACHER PRECORTADA

Ref. 69440

¡Superchocolateada! Rellenamos esta tarta con crema praliné para hacer las delicias de los amantes del chocolate.

- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Rellena de praliné
- Bizcocho al cacao



Precortada en 12 porciones



CHEESECAKE FRAMBUESA PRECORTADA

Ref. 37585

Cremosa crema de queso con crujiente base de galleta decorada con deliciosa frambuesa, un postre clásico con una nueva receta.

- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Base de galleta



Precortada en 16 porciones



TARTA SACHER

Ref. 69460

Su masa de bizcocho está recubierta con una capa de delicioso chocolate negro que la convierte en una tentación simplemente irresistible.

- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Cobertura de chocolate negro
- Masa de bizcocho





TARTA NOCILLA®

Ref. 62225

Auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera. Además, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales que explotan en la boca al morder.



Precortada en 16 porciones

- Cubierta de Nocilla
- Relleno con una capa de bombón blanco con bolitas de cereales
- Bizcocho al cacao



TARTA SACHER VIENA PRECORTADA

Ref. 93200

Delicioso bizcocho con corazón de albaricoque para los amantes del chocolate.



Precortada en 16 porciones

- Cobertura de crema con cacao
- Bizcocho
- Crema sabor albaricoque
- Bizcocho



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Ref. 37532

Irresistible bizcocho de cacao y nata sabor cacao en su interior. Decorada con bolitas crujientes de cereales esta tarta es una explosión de chocolate.



Precortada en 16 porciones

- Decorada con bolitas de cereales
- Nata sabor cacao
- Bizcocho de cacao
- Nata sabor cacao



TARTA BAVIERA

Ref. 69670

Base de tierno bizcocho con tropezones de manzana. Tan dulce y esponjosa que todos caerán en la tentación.



- Decorado con azúcar glas
- Base de bizcocho con trocitos de manzana



TARTA MANZANA PRECORTADA

Ref. 63840

¡Con dos terceras partes de fruta! Una jugosa especialidad rebotante de manzana sobre una sabrosa base elaborada con pasas sultanas y un toque de canela.



Precortada en 12 porciones

- Cobertura de manzana
- Base de bizcocho con pasas sultanas y un toque de canela



TARTA DE MANZANA VEGANA

Ref. 37588

Ingredientes naturales para un postre clásico que triunfará entre tus clientes más healthy. Esta referencia es completamente vegana.



Precortada en 16 porciones

- Cobertura de manzana
- Relleno de manzana con pasas sultanas y canela
- Base de galleta



TARTA DE ALMENDRAS

Ref. 63191

Un gran clásico que siempre apetece. Bizcocho de densa masa con sabor a almendra. Te recomendamos que acompañes cada porción con un vasito de vino dulce.



- Decorado con azúcar glas
- Masa de bizcocho con trocitos de almendra



TARTA DE ALMENDRAS 370 g

Ref. 93100

La misma receta que nuestra tarta de almendras en un formato más pequeño para adaptarse a las necesidades de cada cliente.



- Decorado con azúcar glas
- Masa de bizcocho con trocitos de almendra



TARTA DE ZANAHORIA

Ref. 69450

Preparamos este bizcocho con huevos, avellanas, almendras, harina y zanahoria rallada, y lo decoramos con almendra picada y azúcar glas.



- Decorada con almendras y azúcar glas
- Masa de bizcocho con avellanas, almendras y zanahoria



TARTA DE ALMENDRAS Y FRAMBUESA

Ref. 63115

Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras.



Se presenta en caja individual



- Decorado con hilos de chocolate blanco
- Masa de bizcocho con trocitos de almendra
- Puré de frambuesa
- Base de galleta



TARTA DE ALMENDRA Y CACAO

Ref. 63105

Preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa con huevos, azúcar, margarina y almendras. Decoramos su superficie con almendra fileteada, que al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.



Se presenta en caja individual



- Decorado con almendras laminadas
- Masa de bizcocho con trocitos de almendra
- Crema al cacao
- Base de galleta

PLANCHAS

Elaboradas con **ingredientes seleccionados** y decoradas para potenciar todavía más su apetitividad. Si lo que buscas es obtener más rentabilidad de cada porción en tu servicio de postres o en tus bufés de almuerzo y cena sin renunciar a la calidad, te encantarán nuestras planchas, ¡nadie puede resistirse a ellas!



PLANCHA TRES CAPRICHOS

Ref. 63400

Su combinación de tres chocolates nunca falla. Además, es muy versátil: puedes porcionarla para postres en el formato que más te convenga, desde pequeños bocados de cortesía hasta las más generosas porciones.



- Cobertura de cacao con rayado blanco
- Bizcocho al cacao
- Relleno sabor nata
- Bizcocho al cacao
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho al cacao



PLANCHA SELVA NEGRA CLASSIC

Ref. 16304

El bizcocho al cacao combinado con el relleno de crema de cacao harán esta plancha irresistible para los amantes de chocolate. Un formato versátil que se adapta a las necesidades de tu negocio.



- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao



PLANCHA SELVA NEGRA

Ref. 69640

Esta plancha tan elegante le dará un toque sofisticado a tu buffet. La elaboramos con una base de bizcocho al cacao que potencia su cremoso relleno, la cubrimos con láminas de chocolate y la decoramos con virutas de chocolate blanco.



- Virutas de chocolate blanco y negro
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao



PLANCHA SAN MARCOS CLASSIC

Ref. 16300

Nuestra plancha San Marcos clásica. Con cobertura de yema con crema de cacao y dos deliciosas capas de crema, una de nata y otra de trufa, entre bizcochos. Una apuesta segura.

- Cobertura de yema con crema con cacao
- Bizcocho
- Relleno sabor nata
- Bizcocho
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho



PLANCHA SAN MARCOS

Ref. 69630

Su relleno de trufa y nata y su apetitosa cobertura de yema con rayado al cacao son los sabores preferidos de tus clientes más golosos.

- Rayado al cacao
- Cobertura de yema con crema con cacao
- Bizcocho
- Relleno sabor nata
- Bizcocho
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho



PLANCHA TIRAMISÚ

Ref. 16303

Bizcocho relleno con crema detiramisú y recubierto con polvos de cacao. Un clásico que siempre funciona.

- Cacao
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



PLANCHA YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ref. 16322

Bizcocho combinado con crema de yogur y de fresa decorados con deliciosas frutas del bosque. Un postre fresco perfecto para terminar cualquier comida.

- Cobertura con frutas del bosque
- Bizcocho
- Crema sabor yogur
- Bizcocho
- Crema sabor fresa
- Bizcocho



PLANCHA QUESO Y FRESA

Ref. 16310

Cremosa crema de queso envuelta en bizcocho y con una capa de crema de fresa. Un formato versátil para presentar este clásico que no puede faltar en una oferta completa.

- Crema de fresa
- Bizcocho
- Crema sabor queso
- Bizcocho



PLANCHA NATA Y FRESA PRECORTADA

Ref. 66290

Una tarta exquisita, vistosa y elegante. Sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.

- Fresas y mermelada de fresa
- Bizcocho
- Crema de nata
- Crema sabor fresa
- Bizcocho



Precortada en 21 porciones



PLANCHA PRECORTADA TIRAMISÚ

Ref. 16803

Una de las recetas más famosas de la cocina italiana que se ha convertido en un imprescindible en las cartas de postres en plancha precortada en 21 porciones. Disfruta de su textura cremosa con el auténtico sabor del tiramisú.

- Cacao
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



Precortada en 21 porciones

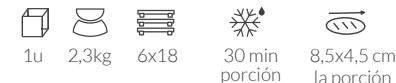


PLANCHA PRECORTADA GALLETAS AL CACAO

Ref. 66360

Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla. Disfruta de un adictivo sabor y una deliciosa textura.

- Cobertura al cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno de crema de queso con galletas al cacao
- Bizcocho al cacao



Precortada en 21 porciones



PLANCHA PRECORTADA SAN MARCOS

Ref. 16800

Nuestra tradicional plancha San Marcos precortada en 21 porciones con la medida perfecta para la oferta de tu carta de postres.

- Cobertura de yema con crema con cacao
- Bizcocho
- Relleno sabor nata
- Bizcocho
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho



Precortada en 21 porciones



PLANCHA PRECORTADA SELVA NEGRA

Ref. 16804

Nuestra plancha Selva Negra precortada en 21 porciones. Perfecta para adaptarse a las necesidades de tu local y descongelar según demanda. Un tamaño perfecto para una ración individual, o para compartir!

- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao



Precortada en 21 porciones



CAKE LOTUS®

Ref. 66295

Una tarta creada para disfrutar de esta famosa galleta caramelizada. 2 capas de bizcocho y 2 de relleno de una increíble crema de galleta Lotus y nata, recubierta con un fino troceado de galleta. Una tarta precortada en 21 porciones que desaparecerán en un abrir y cerrar de ojos.

- Cubierta de troceado de galleta
- Crema de galleta Lotus y nata
- Bizcocho
- Crema de galleta Lotus y nata
- Bizcocho



Precortada en 21 porciones



PLANCHA MUERTE POR CHOCOLATE

Ref. 61025

Dos capas de un extra jugoso bizcocho de cacao y dos capas de auténtico ganaché, la crema de chocolate más selecta. Su original topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida le confiere textura, contraste y sabor.

- Topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida
- Ganaché
- Bizcocho de cacao
- Ganaché
- Bizcocho de cacao



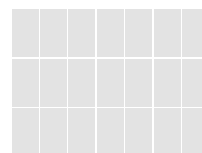
Precortada en 21 porciones

PERSONALIZA TUS TARTAS

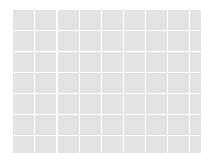
El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

Nuestras tartas y planchas destacan por su calidad y sofisticación. Para que logres la máxima **versatilidad** y **practicidad**, ofrecemos la opción de precortarlas, de manera que puedas venderlas en porciones individuales.

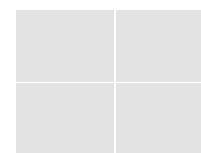
Escoge el corte que mejor se adapte a tu negocio



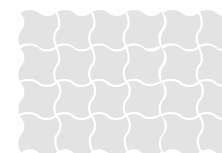
21 Porciones



63 Porciones



Tarta Cuadrada



Corte Bandera



Triángulos



Corazones



Pino de Navidad



Tartas Redondas

ESPECIAL VENTA AL PÚBLICO

Una selección de irresistibles tartas en caja individual para llevar.

PÂTISSERIE
Valérie



Se presenta
en caja individual

- Merengue flambeado y ralladura de limón
- Bizcocho blanco
- Mousse de vainilla
- Crema de limón
- Base de bizcocho

CARRÉ DE LIMÓN Y MERENGUE

Ref. 60690

La suave textura de la mousse de vainilla sobre la base de bizcocho y crema de limón, junto con la cobertura de merengue flambeado, crean una sorprendente fusión de texturas.



Se presenta
en caja individual

- Decoración de frutos rojos, frambuesa y arándanos
- Cobertura de yema con cítricos
- Bizcocho
- Bavaoise de vainilla y frutos rojos
- Base de bizcocho

CARRÉ DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

Ref. 60710

La bavaoise de vainilla y frutos rojos se apoya sobre un tierno bizcocho y se realza con el toque especial de la yema con cítricos.



Se presenta
en caja individual

- Decoración de cacao
- Mousse de chocolate
- Bizcocho de cacao
- Crujiente de praliné
- Base de bizcocho

CARRÉ VERSAILLES CHOCO

Ref. 60680

Una base de crujiente de praliné y bizcocho de cacao, coronada con una generosa capa de mousse de cacao. Un auténtico bombón.



Se presenta
en caja individual

- Decoración de rallado de chocolate con granos de café
- Crema chantillí
- Bizcocho blanco
- Mousse de café
- Ganaché de chocolate

CARRÉ DE CAPUCCINO

Ref. 60700

Sobre un lecho de esponjoso bizcocho y sabrosa ganache se extienden la mousse de café y la crema chantillí. Su combinación de sabores crea adicción.





TARTA CUADRADA MUERTE POR CHOCOLATE

Ref. 62025

El placer del chocolate en take away. Dos capas de un extra jugoso bizcocho de cacao, dos capas de auténtico ganaché y topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida.

Se presenta
en caja individual



- Topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida
- Ganaché
- Bizcocho de cacao
- Ganaché
- Bizcocho de cacao



TARTA SAN MARCOS NATA Y TRUFA

Ref. 69832

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de origen vegetal y otra de cremosa trufa. Su cobertura de yema y chocolate le aporta un sabor inconfundible.

Se presenta
en caja individual



- Cobertura de yema con virutas de chocolate
- Bizcocho
- Relleno de nata
- Bizcocho
- Relleno de Trufa
- Base de bizcocho



TARTA CUADRADA NOCILLA®

Ref. 62235

Auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera. Además, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales envueltos en nocilla blanca que explotan en la boca al morder. En formato cuadrado y presentado en packaging individual

Se presenta
en caja individual



- Cubierta de Nocilla
- Bizcocho al cacao
- Relleno con una capa de bombón blanco con bolitas de cereales
- Bizcocho al cacao



TARTA CUADRADA SAN MARCOS

Ref. 17300

Tres capas de tierno bizcocho con relleno de nata y trufa en bandeja negra. Su cobertura de yema y chocolate le aporta un sabor inconfundible.

Se presenta
en caja individual



- Cobertura de yema con crema con cacao
- Bizcocho
- Relleno sabor nata
- Bizcocho
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho



TARTA CUADRADA TIRAMISÚ

Ref. 67303

Tres capas de bizcocho con auténtica crema de tiramisú decorada con cacao en el mejor formato para llevar.

Se presenta
en caja individual



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



TARTA CUADRADA SELVA NEGRA

Ref. 67304

Cremosa crema de cacao con bizcocho de cacao y virutas de chocolate negro. Una delicia para los amantes del chocolate.

Se presenta
en caja individual



- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao



TARTA CUADRADA NATA Y FRESA

Ref. 67520

Bizcocho con crema de nata y crema de fresa recubierto con deliciosas fresas naturales troceadas.

Se presenta
en caja individual

- Fresas y cobertura de fresa
- Bizcocho
- Crema de nata
- Crema sabor fresa
- Bizcocho



4u



485g



6x18



2-3h



16x12,5cm



DELICIA SAN MARCOS

Ref. 67401

12 porciones de nata y trufa con esponjoso bizcocho con cobertura de yema con crema de cacao.

Se presenta
en caja individual

- Cobertura de yema con crema con cacao
- Bizcocho
- Nata
- Bizcocho
- Trufa
- Bizcocho



1u



720g



12x18



30 min
porción



6,2x5,3cm
la porción

Precortada en 12 porciones



TARTA CUADRADA QUESO Y FRESA

Ref. 17319

Tarta de cremosa crema de queso y dos capas de bizcocho recubierta con crema de fresa.

Se presenta
en caja individual

- Crema de fresa
- Bizcocho
- Crema sabor queso
- Bizcocho



4u



410g



6x18



2-3h



16x12,5cm



DELICIA TIRAMISÚ

Ref. 67403

Relleno de tiramisú y esponjoso bizcocho recubierto con cacao. Una apuesta segura que gusta a todos.

Se presenta
en caja individual

- Cacao
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



1u



735g



12x18



30 min
porción



6,2x5,3cm
la porción

Precortada en 12 porciones



DELICIA QUESO Y FRESAS

Ref. 17410

Tarta de crema de queso y bizcocho precortada en 12 porciones en formato take away. La recubre una exquisita crema de queso con rayado de chocolate blanco.

Se presenta
en caja individual

- Crema de fresa
- Bizcocho
- Crema sabor queso
- Bizcocho



1u



840g



12x18



30 min
porción



6,2x5,3cm
porción

Precortada en 12 porciones



DELICIA TRES CHOCOLATES

Ref. 67406

Su combinación de tres chocolates nunca falla. Fácil formato para servir de 12 porciones.

Se presenta
en caja individual

- Cobertura de cacao con rayado blanco
- Bizcocho al cacao
- Relleno sabor nata
- Bizcocho al cacao
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho al cacao



1u



760g



12x18



30 min
porción



6,2x5,3cm
porción

Precortada en 12 porciones



Se presenta
en caja individual

- Decorado de bolitas de cereales
- Nata sabor cacao
- Bizcocho de cacao
- Nata sabor cacao
- Bizcocho de cacao

MUERTE POR CHOCOLATE

Ref. 93106

Una tarta para los más golosos de entre los golosos en formato para llevar. Chocolate, chocolate y más chocolate! Es para morir de placer!



4u



1,10Kg



6X12



2-3h



17cm



Se presenta
en caja individual

- Crema de mantequilla con crumble
- Bizcocho tipo red velvet
- Crema de mantequilla
- Bizcocho tipo red velvet
- Crema de mantequilla

RED VELVET

Ref. 93104

Ideal para llevar como detalle a cualquier evento esta pequeña gama de pastelería gourmet viene en un exclusivo estuche que la convierte en un producto delicatessen.



4u



850g



6X12



2-3h



17cm



Se presenta
en caja individual

- Decorada con dulce de leche
- Crema de queso
- Base de galleta

CHEESECAKE DULCE DE LECHE

Ref. 93105

Postre exquisito que auna la auténtica receta de la cheesecake neoyorquina con el irresistible toque de dulce de leche en un formato pensado para llevar.



4u



1,30Kg



6X12



15h
nevera



17cm

El placer que nos regalan nuestros maestros pasteleros con los dulces más **delicados y sofisticados**.



PÂTISSERIE
Valérie



BRAZO DE YEMA

Ref. 16421

Deliciosos brazos enrollados uno a uno y decorados de forma manual. Un producto delicatessen de bizcocho, relleno sabor nata y recubierto de yema con chocolate.

Se presenta
en caja individual



- Cobertura de yema
- Relleno sabor nata
- Bizcocho base



BRAZO DE CREMA

Ref. 16420

El rulo de bizcocho envuelve un exquisito y abundante relleno de crema pastelera recubierto con crocantini de almendra. Una fusión de sabores que en boca sorprende.

Se presenta
en caja individual



- Cobertura de crocantini de almendra
- Relleno sabor crema
- Bizcocho base



BRAZO DE TRUFA

Ref. 16426

Crema con cacao y bizcocho, un clásico perfecto para todos los eventos. ¡Nadie se resiste!

Se presenta
en caja individual



- Cobertura al cacao
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho base



TIRAMISÚ

Ref. 60720

La especialidad italiana por excelencia, con crema de queso mascarpone, bizcochos de soletilla y cacao en polvo. ¡Irresistible!

Se presenta
en caja individual



- Cobertura de cacao
- Crema mascarpone
- Bizcochos de soletilla bañados en licor de café
- Crema mascarpone
- Bizcochos de soletilla bañados en licor de café



BOMBÓN AL KIRSCH

Ref. 60730

La cobertura de chocolate y la base de bizcocho al jarabe de kirsch son el contrapunto ideal a la mousse de chocolate y la confitura de cereza de su interior.

Se presenta
en caja individual



- Decoración de frambuesas, chocolate y azúcar glas
- Cobertura de chocolate negro
- Mousse de chocolate
- Bizcocho al jarabe de kirsch
- Confitura de cereza
- Base crujiente de galleta de cacao

DE HORNO

¡Recién salidos del horno! El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que cortes las porciones a tu gusto, tanto para desayunos y meriendas como para postres, mientras que su sabor, su aroma y su textura le proporcionarán a tu oferta un atractivo **toque artesano**.



BIZCOCHO DE MANZANA Y CANELA

Ref. 66440

Un bizcocho de receta tradicional y un aire muy familiar. De miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias a su cobertura de manzana y a su aroma a canela.



1u



1,7kg



6x18



3h



36x27cm



BIZCOCHO CARROT CAKE

Ref. 66270

Un bizcocho dulce, suave y esponjoso. Su deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.



1u



1,8kg



6x18



3h



36x27cm



BIZCOCHO AL CACAO

Ref. 66170

Plancha de bizcocho y crema con cacao, sabrosa, dulce y brillante. La crema al cacao perfila un bonito dibujo que hace que su aspecto sea todavía más apetitoso.



1u



1,7Kg



6X18



3h



36x27cm



PLANCHA TARTA DE ALMENDRA

Ref. 18000

Tradicional tarta de almendra en formato plancha. Sírvela en el formato que mejor se adapte a cada evento.



1u



1,28kg



6x18



3h



36x27cm



BIZCOCHO TRES LECHES

Ref. 18020

Esponjoso bizcocho con leche condensada, nata y huevo. Perfecto para acompañar con té o café.



2u



1,25kg



6x18



4-5h



25x15cm



BROWNIE

Ref. 61066

Chocolate y nueces en una perfecta fusión de jugosa textura que sorprenderá a los paladares más exigentes. Precortado en 16 porciones para facilitar su venta.



2u



1 kg



12x14



6h

nevera 29x19,5cm



PLACA DE BROWNIE

Ref. 61250

Preparamos nuestra plancha de brownie con chocolate, huevo, nueces y mantequilla, y te la servimos ya precortada en prácticas porciones a fin de facilitarte su venta.



4u



768g



8x7



30'
nevera



23cm



HEALTHY CAKES

Te presentamos una familia de productos pensada para aquellos clientes a los que les gusta seguir una dieta especial, pero no desean renunciar a un goloso capricho. Nuestros bizcochos **más nutritivos** están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡descongelar y vender!



BROWNIE SIN GLUTEN

Ref. 66285

La masa de esta base singular de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha, que le dan su característica consistencia de brownie, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.



- Decorado con grosellas rojas, copos de avena y trocitos de almendras, nueces y avellanas
- Bizcocho al cacao



2u



1kg



6x8



8/10h
nevera



24cm

☰ Precortada en 12 porciones

TARTA DE ESPELTA Y MANZANA

Ref. 66275

Elaboramos este exquisito bizcocho con harina de espelta integral y lo decoramos con manzana al horno, arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura de glaseado le confiere un aspecto muy apetitoso.



- Decorada con manzana al horno, arándanos, copos de avena y semillas de calabaza
- Bizcocho de harina de espelta



2u



1,25kg



6x7



8/10h
nevera



17cm

☰ Precortada en 12 porciones

PASTELERÍA INDIVIDUAL

Coquetas. Tentadoras. Cremosas. E **irresistiblemente deliciosas**. Así son las exquisitas especialidades individuales que nuestros maestros pasteleros han creado pensando en todos y cada uno de tus clientes: **pequeñas en cuanto a formato, grandes en cuanto a sabor**.



MINI BRAZO CROCANTI

Ref. 67794

Relleno de bizcocho al cacao, con trufa y chocolate triturado. El toque crujiente lo proporciona la cobertura de dulce crocanti de avellana.



12u



100g



6x18



1h
nevera



11cm



MINI BRAZO ALBARICOQUE

Ref. 63784

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



12u



110g



6x18



1h
nevera



11cm



MINI BRAZO SACHER

Ref. 63734

¡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.



12u



110g



6x18



1h
nevera



11cm



MINI TIRAMISÚ

Ref. 67310

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.



10u



110g



10x22



1h
nevera



11cm



CRUJIENTE DE MANZANA

Ref. 84300

Elaborado con una fina base de hojaldre que alberga una delicada compota de manzana y una elegante corona de finas rodajas de manzana.

25u 90g 8x17 10/15' 170/180° 20/25' 11,5cm



TARTA TATÍN

Ref. 00756

Esta versión mini de la que quizás sea la más famosa tarta francesa es una variante de la tarta de manzana: la manzana se carameliza en mantequilla y azúcar antes de incorporarse a la masa.

40u 120g 6x11 3h nevera 9,5cm



TARTELETA DE CHOCOLATE

Ref. 01021

Pasta brisa de mantequilla rellena de feuilletine de chocolate, galleta spéculoos y trufa cocida con chocolate.

40u 80g 6x11 4h nevera 9cm



TARTELETA DE LIMÓN

Ref. 1019

Pasta brisa de mantequilla rellena de crema de limón.

40u 80g 6x11 4h nevera 9cm



TARTELETA COULANT

Ref. 93000

Exquisita base sablé con matequilla y un relleno delicioso de coulant con un suave y esponjoso bizcocho y un corazón líquido de chocolate... es imposible resistirse! Si lo acompañas de una bola de helado el triunfo está garantizado!

36u 60g 6x18 8-10min 8cm



TARTELETA DE FRAMBUESA

Ref. 01018

Elaborada con una base de bizcocho relleno de una suave crema y coronado por una tupida capa de frambuesas.

30u 110g 6x11 4 nevera 9cm



REPOSTERÍA

Cuando se trata de caprichosos bocados, **menos es más**: cuanto más pequeño es el pastelillo o canapé que tenemos entre manos, más fácilmente y con más agilidad lo tomamos para saborearlo sin prisas, disfrutando de sus cautivadores matices gustativos, que **despiertan las ganas de repetir**.



- Vainilla
- Café
- Limón
- Chocolate
- Frambuesa
- Pistacho

MACARONS "LES CLASSIQUES"

Ref. 61512

Bocado tradicional francés elaborado con clara de huevo, almendra molida y azúcar glas. La caja contiene 12 barquetas con 12 Mini Macarons cada una.

144u

10g

8x14

2h
nevera

3,8cm



- 6 Crustillant de chocolate y caramelo
- 6 Crocanti de praliné de albaricoque
- 6 Tartaletas de limón
- 6 Triángulos de almendra y pistacho
- 6 Fondant de chocolate y coco
- 6 grosella negra de nuez dulce
- 6 Tiramisús
- 6 Coco y mango

DELICATESSE

Ref. 61652

Combinamos sabores frutales gourmet con la mejor tradición de la Pâtisserie Francaise utilizando: Pate Sable, Croustillant, Chocolate Caramel, Allumette façon tiramisú y Fondant Chocolat Coco.

68u

11,5g

8x7

4h
nevera

3,7cm



REPOSTERÍA DULCE

Ref. 62200

¡Qué dulces caprichos tan exquisitos! Tocinillo de cielo, cheesecake, trufa blanca y negra... Dan un toque de color muy especial a la sobremesa y siempre apetecen.

154u

19,5kg

6x13

8h
nevera

3,2cm

- Mousse de yogur con mermelada de arándanos, Trufa de chocolate blanco, Trufa de chocolate negro, Flan, Pastel Sara, Cestita de frutas, Tocinillo de cielo, Mousse chocolate, Bola de yema, Viruta de tiramisú, Mousse de limón, Petit-four fresa, Petit-four de crema catalana, Pastel Sacher, Mousse de fresa, Petit-four de avellana, Pastelito de yema y Rizado de naranja.



COLLECTION PÂTE À CHOUX

Ref. 61507

Preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa con huevos, azúcar, margarina y almendras. Decoramos su superficie con almendra fileteada, que al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.

- 8 de frutas de la pasión
- 8 de frambuesa
- 9 de chantilly vainilla
- 8 de Paris Brest
- 10 de pistacho
- 10 de chocolate rayadi



PASTEL MINI SURTIDO

Ref. 39120

Delicioso surtido de pasteles para todos los gustos en bandeja, muy cómodo y fácil para llevar!

- 1 Bocadito de nata
- 1 Bocadito de trufa
- 1 Petisú de crema
- 1 Queso y arándanos
- 1 Tiramisú
- 1 Dulce de leche
- 1 Nata y limón
- 1 Ópera (chocolate)
- 1 Petitfour de naranja
- 1 Gominola y pistacho
- 1 Sable de nata y moka
- 1 San Marcos



SURTIDO DE CANAPÉS SALADOS

Ref. 63320

Un surtido muy sabroso que combina ingredientes tan exquisitos como sorprendentes: salmón ahumado, huevas de pescado, huevo hilado, piña, anchoas... Ideal para abrir boca de la manera más elegante.

- Paté
- Jamón curado
- Sobrasada
- Anchoa
- Jamón y piña
- Roquefort
- Salmón
- Atún y pimientos
- Queso
- Caviar negro y rojo



PETIT FOURS ELEGANCE & CHOCOLAT

Ref. 61416

Dulces y chocolateadas miniaturas gourmet preparadas siguiendo diferentes y tentadoras recetas que presentan variadas texturas y sabores.

- 6 Cuadrados brownie
- 6 Cuadrados tiernos chocolate
- 3 Tartaletas chocolate negro
- 3 Tartaletas chocolate blanco
- 6 Profiteroles chocolate
- 6 Barquetas ganache naranja
- 6 Rectángulos Gianduja
- 6 Pirámides crujiente chocolate
- 6 Tartaletas Ganache Venezuela



Delicada repostería de alta calidad elaborada con ingredientes seleccionados, en formatos tan prácticos como atractivos.



CAPRICHOS

Inclasificables, así son nuestros apetitosos caprichos. Únicos en su especie, le darán un aire muy atractivo a tu oferta y vestirán de tentación postres, meriendas e íntimas celebraciones entre amigos o en familia. Ya lo dice el refrán: ¡a nadie le amarga un dulce!



PÂTISSERIE
Valérie

CRÊPE BOMBÓN

Ref. 62950

Esta delicia es una creación tan práctica como versátil. Lista en un minuto, podemos servirla como postre, como tentempié o seccionada en pequeñas porciones, como detalle de cortesía para nuestros mejores clientes.



CRÊPE RELLENO DE NOCILLA

Ref. 62955

Crepe rellena de nocilla (sin aceite de palma) ideal para postres deliciosos.



BIG CRÊPE RELLENO DE NOCILLA

Ref. 63955

Crepe rellena de nocilla (sin aceite de palma) ideal para meriendas entre amigos y familia.



COULANT DE CHOCOLATE INTENSO

Ref. 64290

El más chocolateado: esponjosa masa de chocolate por fuera y corazón de intenso chocolate fundido por dentro. ¡100% placer!



COULANT

Ref. 39151

Bizcocho húmedo y jugoso con corazón de chocolate líquido irresistible. Si lo sirves con una bola de helado es un éxito seguro.





www.europastry.com