

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

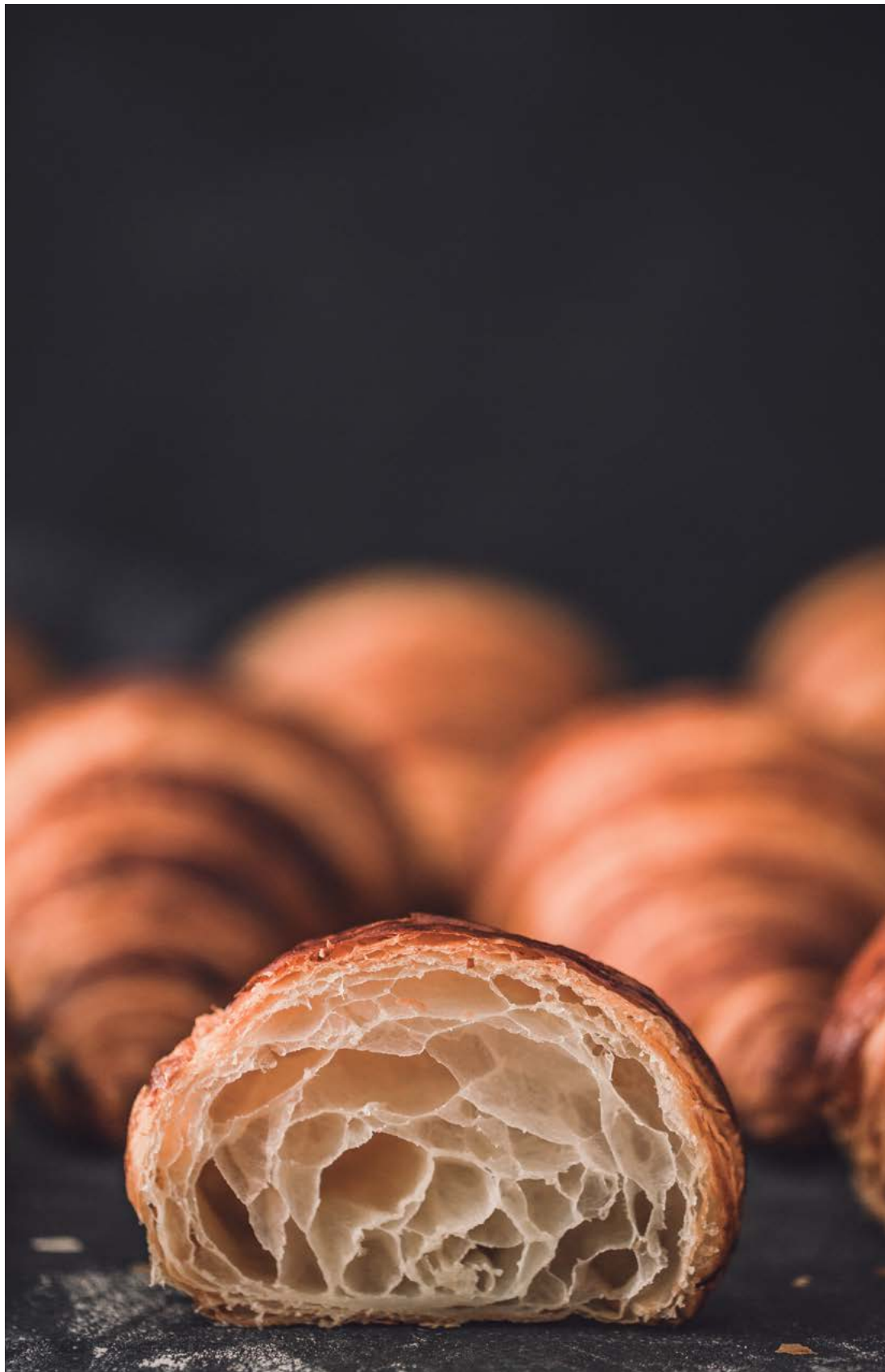
He seleccionado trigos de fuerza de diferentes tierras para conseguir las mejores harinas.
He añadido más cantidad de mantequilla, procedente del norte de Europa.
Utilizo huevos *free range*, leche y unas notas de caramelo logrando una jugosidad y cremosidad que sólo encontrarás en la gama Sophie.



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 |



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