

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.



A close-up photograph of several freshly baked croissants arranged on a baking sheet. The croissants are golden brown with distinct layers of dough visible. The lighting highlights the texture and color of the pastries.

DÉJATE LLEVAR POR EL TIEMPO

El tiempo es esencial:
es el ingrediente más preciado
para un buen *boulanger*.

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

DÉJATE LLEVAR POR EL SABOR

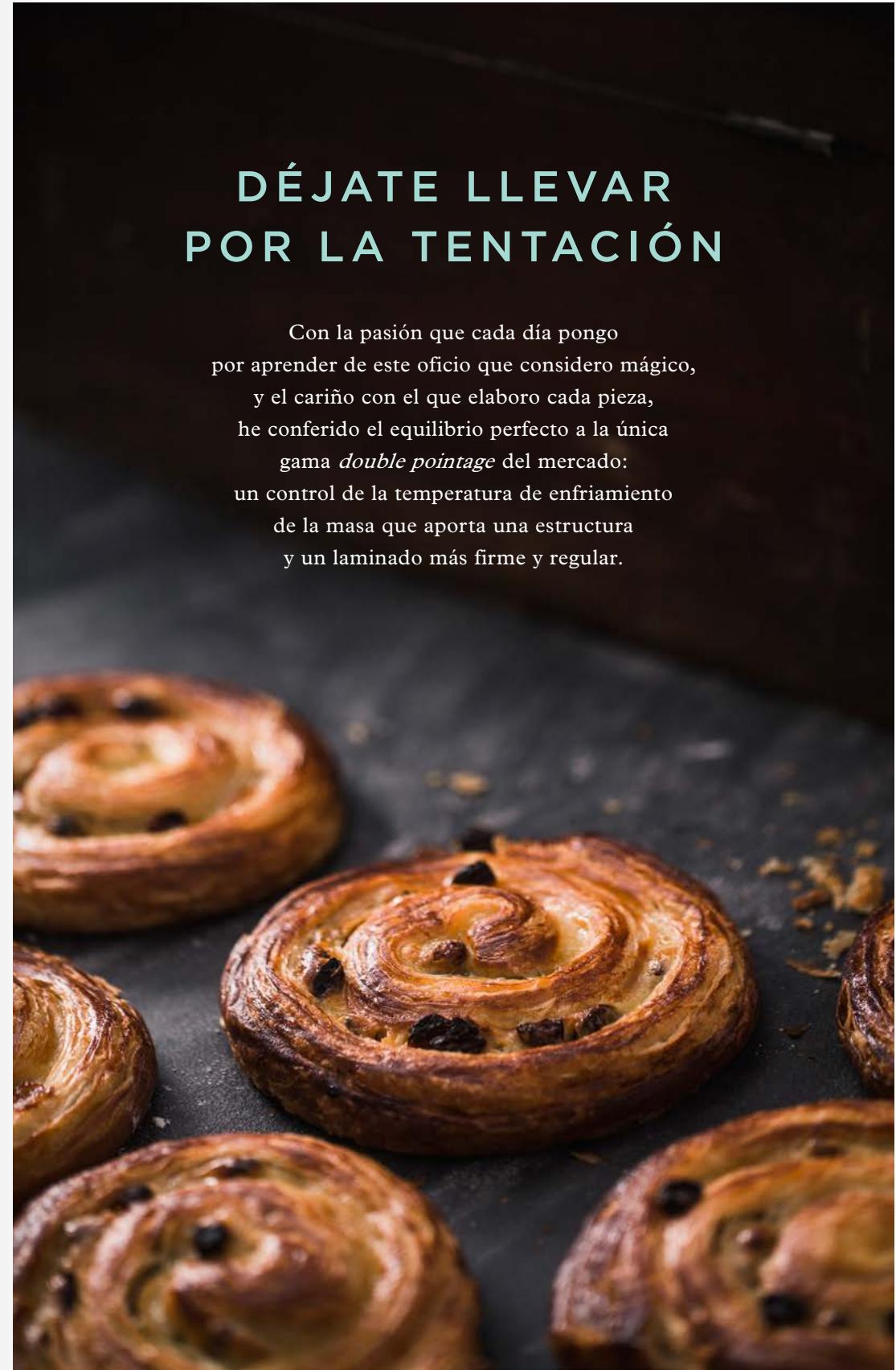
He seleccionado trigos de fuerza
de diferentes tierras para conseguir
las mejores harinas.

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**



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.



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**

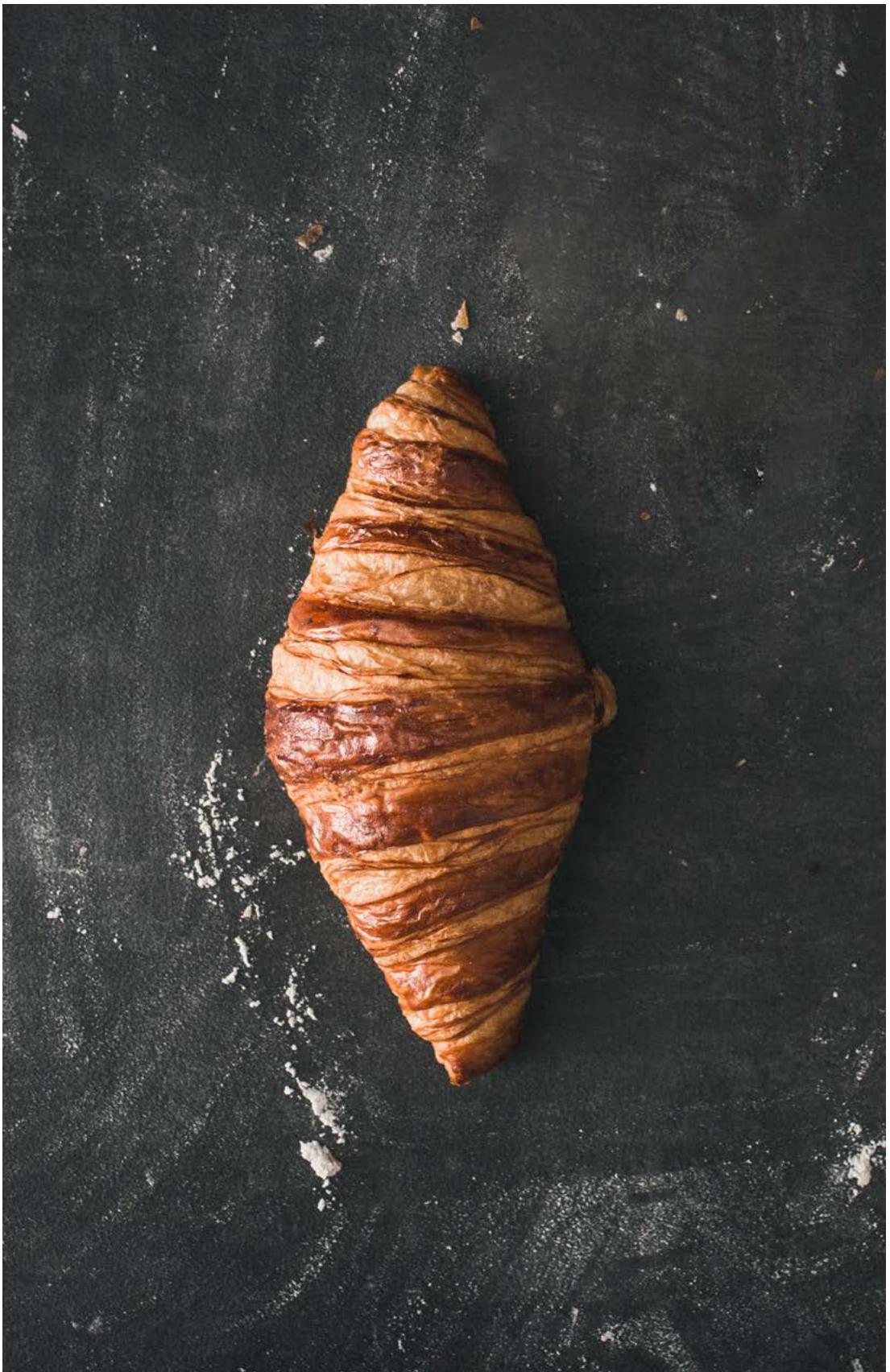
Crujientes por fuera, con miga esponjosa en su interior, que transfiere ternura en boca.

Sorpresa de auténtico chocolate al diente 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