

Cake Collection
20/21



Est. Lykke 1959

Cake Collection
20/21

Est. Lykke 1959

Love at first bite!



Cake Collection
20/21

There is
something beautiful
in these pages.

Est. Lykke 1959



Cake Collection
20/21

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!



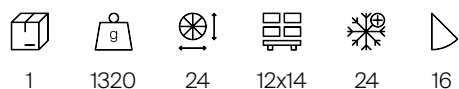


Cake de Zanahoria

REF. 69265



Irresistible bizcocho de zanahoria con especias naturales: canela, clavo y nuez moscada, 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.



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

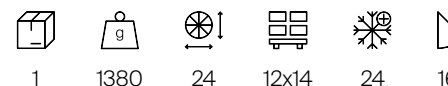
Cake de Limón

REF. 69255



Elaborado con el tradicional bizcocho de yogur y con nata sabor limón en el relleno, la cobertura de jalea de limón le aporta un toque especial.

¡Nuestro Cake de Yogur al Limón te sorprenderá!



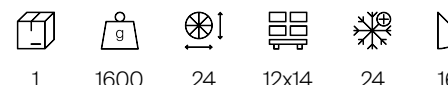
- Topping de jalea de limón
- Relleno de nata sabor limón
- Bizcocho de yogur

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 natural y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.



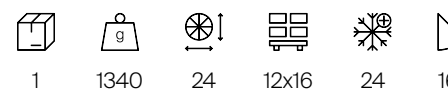
- Topping de grosella negra y roja, frambuesas y jalea de frutos del bosque
- Relleno de nata y yogur
- Bizcocho de yogur

Victoria Cake

REF. 63025



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



- Azúcar Glas
- Crema de yogur con fresas
- Puré de frambuesa
- Bizcocho de yogurt

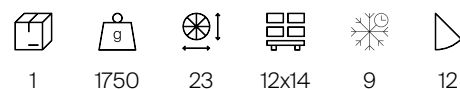


American Apple

REF. 37588



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



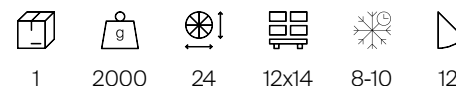
- Cobertura de manzana
- Relleno de manzana con pasas sultanas y canela
- Base de galleta

American Carrot

REF. 68732



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



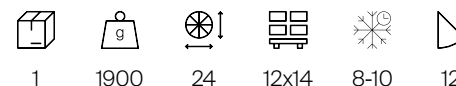
- Hilos de crema
- Crema de queso
- Bizcocho de zanahoria

American Dark

REF. 69742



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



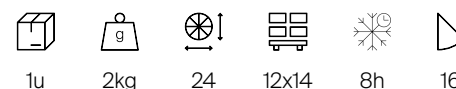
- Hilos de crema de cacao
- Crema de cacao
- Bizcocho de cacao

American Chocolate Death

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.



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

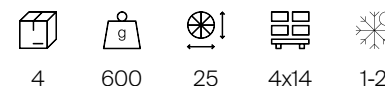


Tarta de Almendras

REF. 63191



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



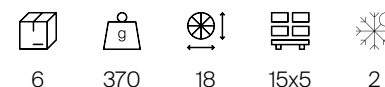
- Decorado con azúcar glas
- Masa bizcocho con trocitos de almendra

Tarta de Almendras 370g

REF. 93100



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



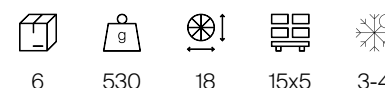
- Decorado con azúcar glas
- Masa bizcocho con trocitos de almendra

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 sus superficie con almendra fileteada, que al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.



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

CHEESECAKE

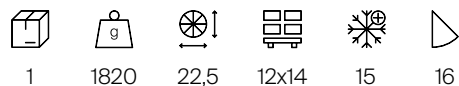


Cheesecake Dulce de Leche

REF. 37589



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



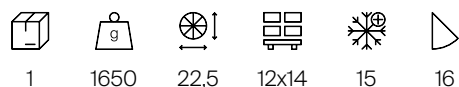
- Decorada con dulce de leche
- Crema de queso
- Base de galleta

Cheesecake Frambuesa

REF. 37585



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



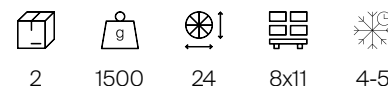
- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Base de galleta

Tarta de Queso con Frambuesa

REF. 69680



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

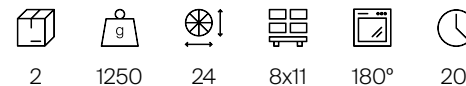


- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Masa de bizcocho

Tarta de Queso con Pasas Sultanas

REF. 66861

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



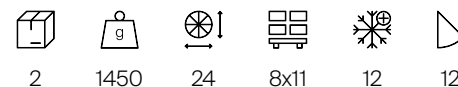
- Relleno de crema de queso fresco con pasas sultanas
- Base de galleta

Tarta de Queso y Fresa

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

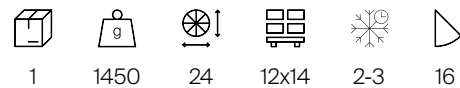


Tarta Nocilla®

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.



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

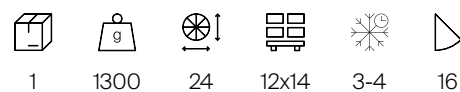


Tarta Sacher Viena

REF. 93200



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



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

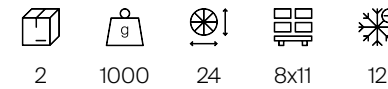


Tarta Sacher

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

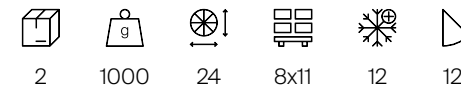


Tarta Sacher Precortada

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

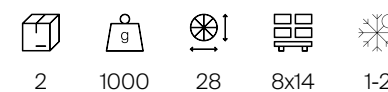


Tarta de Chocolate

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



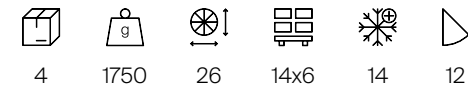


Tarta de Manzana

REF. 63840



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



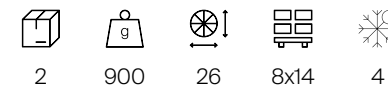
- Cobertura de manzana
- Base de bizcocho con pasas sultanas y un toque de canela

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

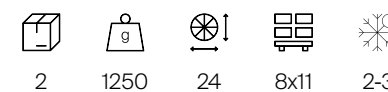


Tarta de Zanahoria

REF. 69450



Preparamos este bizcocho con huevos, avellanas, almendraas, 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.





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!

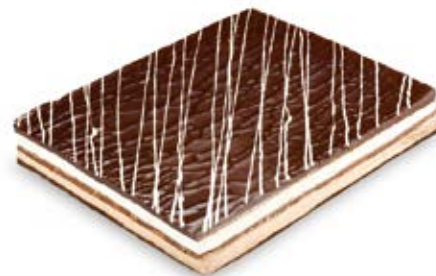


Plancha Tres Caprichos

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
- Relleno sabor nata
- 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
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao



Plancha San Marcos

REF. 16300



Su relleno sabor trufa y nata y su apetitosa cobertura de yema son los sabores preferidos de tus clientes más golosos.



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



Plancha Tiramisú

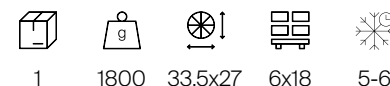
REF. 16303



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



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



Plancha de Yogur y Frutas del Bosque

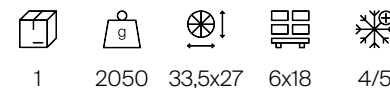
REF. 16322



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
- Crema sabor yogur
- Crema sabor fresa
- Bizcocho



Plancha Queso y Fresa

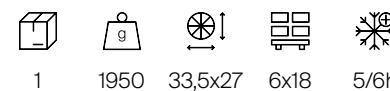
REF. 16310



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.



- Sirope de fresa
- Crema sabor queso
- Bizcocho

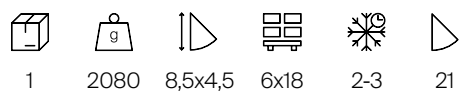




Cake Lotus®
REF. 66295



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

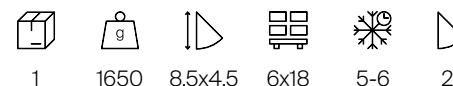


Plancha Precortada Tiramisú

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
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho

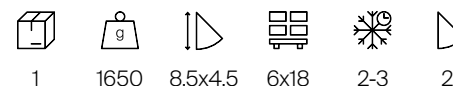


Plancha Precortada San Marcos

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
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho

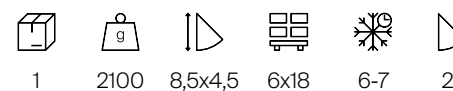


Plancha Precortada Nata y Fresa

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 a nata. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.



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

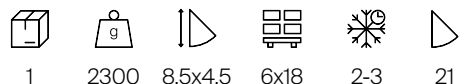


Plancha Precortada Galletas al Cacao

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.



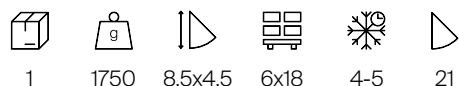
- Cobertura al cacao
- Relleno de crema de queso con galletas al cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha Precortada Selva Negra

REF. 16804



Perfecta para adaptarse a las necesidades de tu local y descongelar según demanda. Un tamaño perfecto para una ración individual!



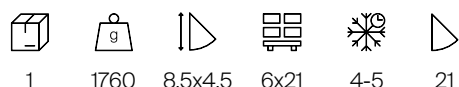
- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha Precortada 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.



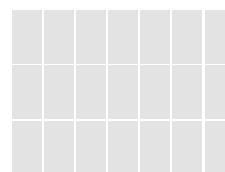
- Topping de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida
- Ganaché de chocolate
- Bizcocho de cacao

PERSONALIZA TUS TARTAS

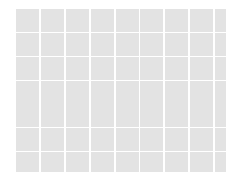
El formato rectangular y regular de cada plancha facilita que las podamos porcionar a tu gusto, con la forma y el tamaño que más se adapte a tu negocio.

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.

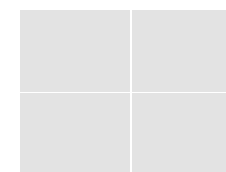
Escoge el corte que mejor se adapte a tu negocio



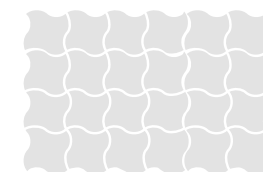
21 Porciones



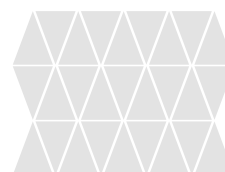
63 Porciones



Tarta Cuadrada



Corte Bandera



Triángulos



Corazones



Pino de Navidad



Tartas Redondas

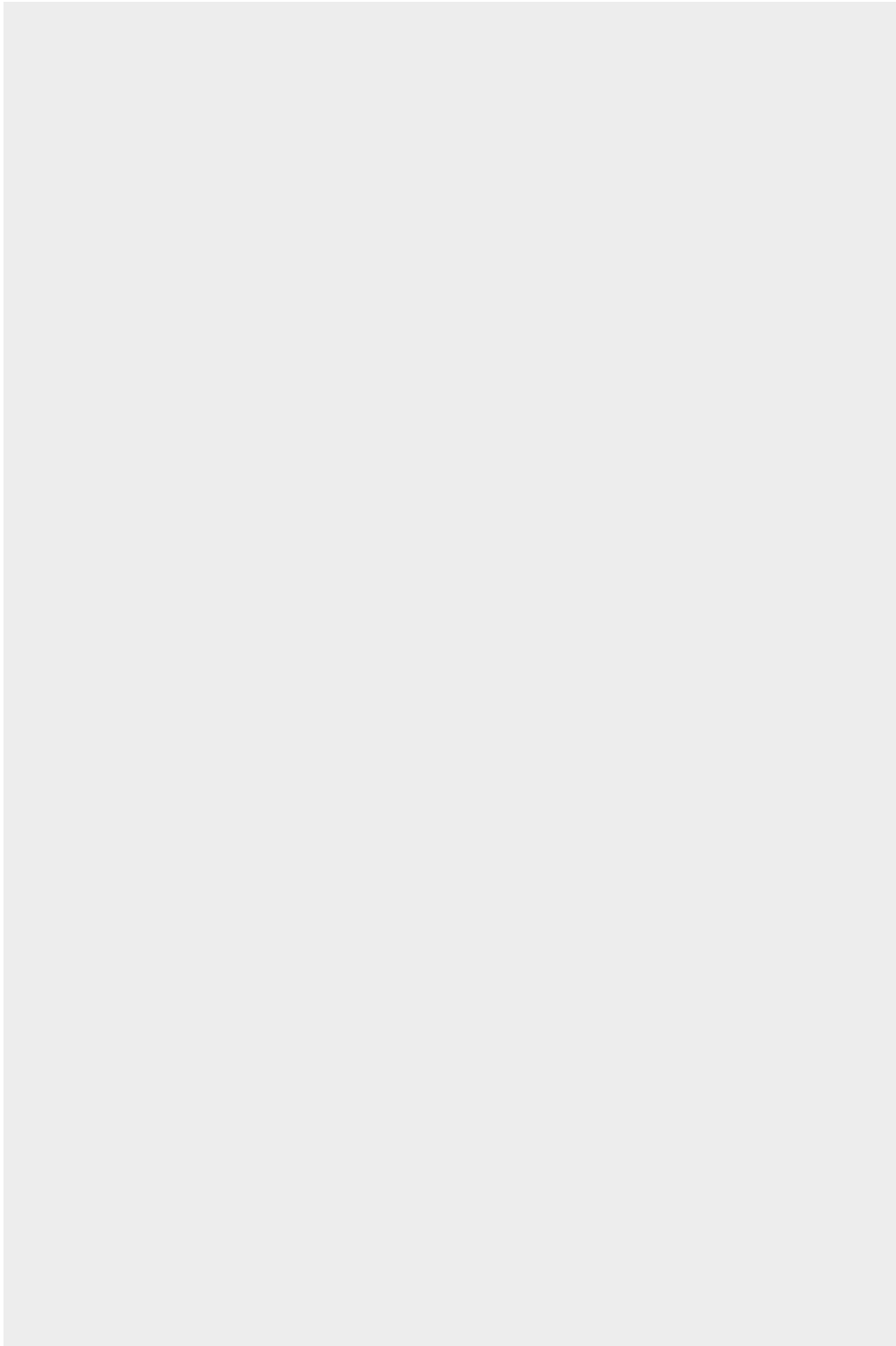
ESPECIAL VENTA AL PÚBLICO

Una selección de irresistibles tartas en caja individual para llevar.



Se presenta
en caja individual

Est. Lykke 1959



Carré de Vainilla y Frutos Rojos

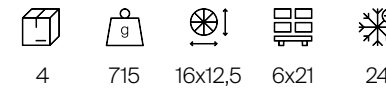
REF. 60775



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



- Decoración de frutos rojos, frambuesa y arándanos
- Cobertura de yema con cítricos
- Bavarois de vainilla y frutos rojos
- Bizcocho



Carré Versailles Choco

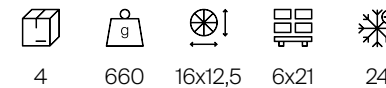
REF. 60695



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



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



Tarta cuadrada Nocilla®

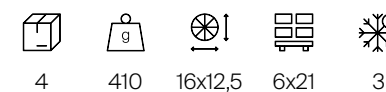
REF. 62235



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.



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



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.



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



Tarta Cuadrada San Marcos Nata y Trufa

REF. 69832



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



- Cobertura de yema con virutas de chocolate
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- 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.



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



Tarta Cuadrada Queso y Fresa

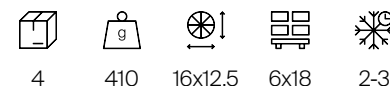
REF. 17319



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



- Crema de fresa
- Crema sabor queso
- Bizcocho



Tarta Cuadrada Tiramisú

REF. 67303



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



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



Tarta cuadrada Nata y Fresa

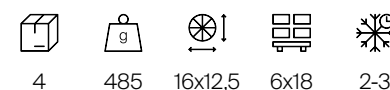
REF. 67520



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



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



Mini Tarta Nata y Fresas

REF. 65437



¿?



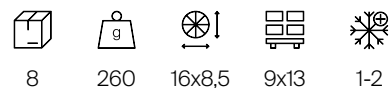
- Fresas y cobertura de fresa
- Crema de nata
- Crema sabor fresa
- Bizcocho

Mini Tarta Tres Caprichos

REF. 65433



¿?



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

Mini Tarta Yogur Frutas del Bosque

REF. 65434



¿?



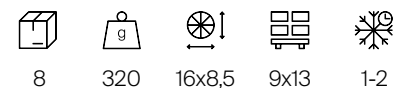
- Cobertura con frutas del bosque
- Crema sabor yogur
- Crema sabor fresa
- Bizcocho

Mini Tarta Limón

REF. 65436



¿?



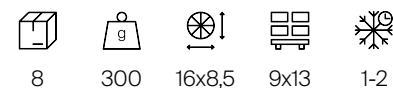
- ¿?
-
-

Mini Tarta Carrot Cake

REF. 65435



¿?



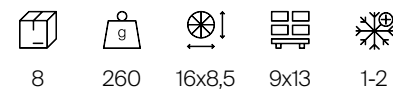
- ¿?
-
-
-

Mini Tarta San Marcos

REF. 65438



¿?



- Cobertura de yema con virutas de chocolate
- Relleno de nata
- Relleno de trufa
- Bizcocho



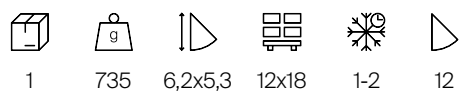


Delicia Tiramisú

REF. 67403



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



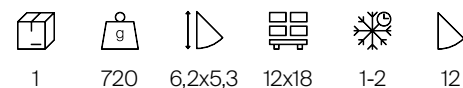
- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho

Delicia San Marcos

REF. 67401



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



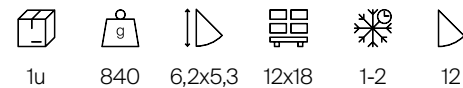
- Cobertura de yema con crema con cacao
- Nata
- Trufa
- Bizcocho

Delicia Queso y Fresa

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.



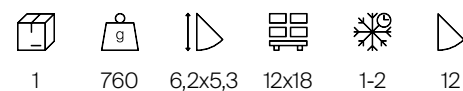
- Crema de fresa
- Crema sabor queso
- Bizcocho

Delicia Tres Chocolates

REF. 67406



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



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

BRAZOS



Braço 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.



4 490 26x7,5 8x10 2-3

■ Cobertura de yema
■ Relleno sabor nata
■ Bizcocho base

Braço de Crema

REF. 16420



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



4 850 26x7,5 8x10 4-5

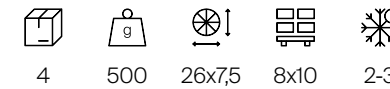
■ Cobertura de crocanti de almendra
■ Relleno sabor crema
■ Bizcocho base

Braço de Trufa

REF. 16426



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



4 500 26x7,5 8x10 2-3

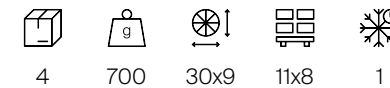
■ Cobertura al cacao
■ Relleno sabor trufa
■ Bizcocho base

Tiramisú

REF. 60720



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



4 700 30x9 11x8 1

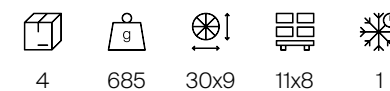
■ Cobertura de cacao
■ Crema mascarpone
■ Bizcochos de soletilla bañados en licor de café

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.



4 685 30x9 11x8 1

■ 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.

Est. Lykke 1959



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.



1 1700 35x26 6x18 3h

- Sirope de manzana
- Bizcocho de manzana y canela

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.



1 1700 35x26 6x18 3

- Crema de cacao
- Bizcocho con crema de cacao

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.



1 1800 35x26 6x18 3

- Azúcar glass y pequeños trozos de avellana
- Bizcocho de zanahoria

Plancha Tarta de Almendra

REF. 18000



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



1 1280 36x27 6x18 3

- Azúcar glass
- Bizcocho con almendra

Bizcocho Tres Leches

REF. 18020



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



2 1250 25x15 6x18 4-5

- Baño sabor leche
- Bizcocho

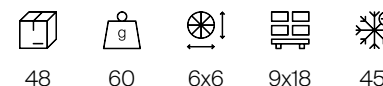


Placa de Brownie

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.



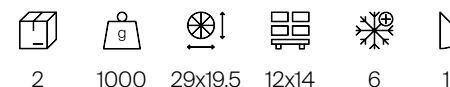
■ Brownie

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.



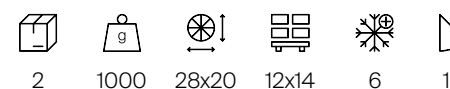
■ Nueces troceadas y sirope de chocolate
■ Brownie

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 pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa
■ Bizcocho al cacao



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.



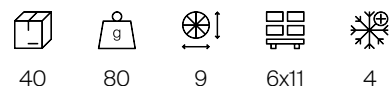
Est. Lykke 1959

Tartaleta de Chocolate

REF. 01021



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



40 80 9 6x11 4

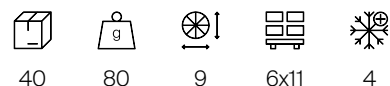
■ Relleno de feuilletine de chocolate
■ Base de pasta brisa

Tartaleta de Limón

REF. 1019



Deliciosa y fresca tartaleta a base de pasta brisa de mantequilla rellena de crema de limón.



40 80 9 6x11 4

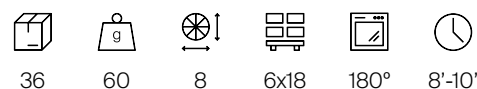
■ Crema de limón
■ Base de pasta brisa

Tartaleta Coulant

REF. 93000



Exquisita base sablé con matequilla de breaña 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!



36 60 8 6x18 180° 8'-10'

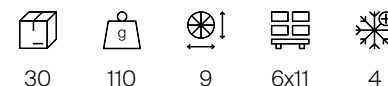
■ Relleno de coulant
■ Base sablé

Tartaleta de Frambuesa

REF. 01018



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



30 110 9 6x11 4

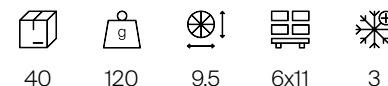
■ Crema y frambuesas
■ Base de bizcocho

Tarta Tatin

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.



40 120 9,5 6x11 3

■ Manzana caramelizada
■ Base

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 11,5cm 8x17 30' 20'-30'

■ Lámina de manzana
■ Compota de manzana
■ Base de hojaldre

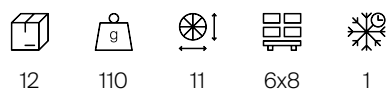


Mini Brazo Sacher

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.



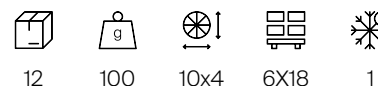
- Cobertura de cacao y frambuesa liofilizada
- Mermelada de frambuesa
- Bizcocho de cacao

Mini Brazo Crocanti

REF. 67794



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



- Crocanti de avellana
- Crema al cacao
- Bizcocho de cacao

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.



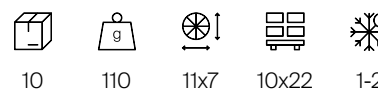
- Láminas de almendra tostada
- Mermelada de albaricoque
- Bizcocho

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.



- Cacao en polvo
- Crema tiramisú
- Bicocho soletilla con café



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 familia. Ya lo dice el refrán: ¡a nadie le amarga un dulce!



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.



28 80 20x3 13x17 15"-20"

■ Relleno bombón
■ Crêpe

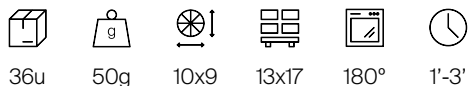


Crêpe Relleno de Nocilla®

REF. 62955



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



36u 50g 10x9 13x17 180° 1'-3'

■ Relleno de nocilla
■ Crêpe



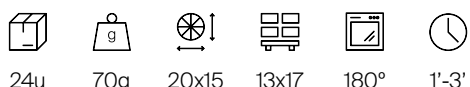
nocilla

Big Crêpe Relleno de Nocilla®

REF. 63955



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



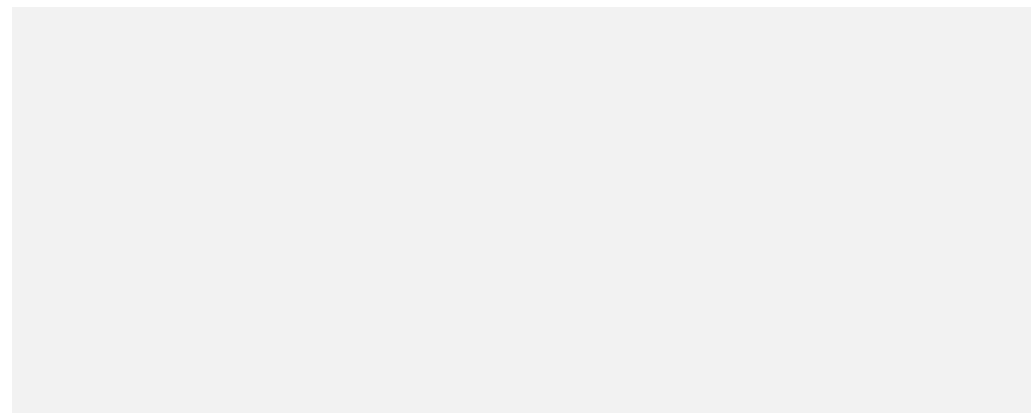
24u 70g 20x15 13x17 180° 1'-3'

■ Relleno de nocilla
■ Crêpe



nocilla

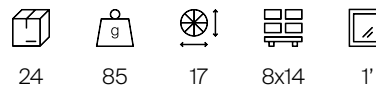
COULANTS



Coulant de Chocolate

REF. 64290

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



24 85 17 8x14 1'

■ Bizcocho coulant de chocolate

Coulant de Chocolate Belga

REF. 39151



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



24u 90g 6,5cm 8x19 35"-40"

■ Bizcocho coulant de chocolate



REPOSTERÍA

Cuando se trata de caprichosos, bocados ,
menos es más: cuando 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.



Est. Lykke 1959

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.



144 10 3,8 8x13 4



Delicatessen

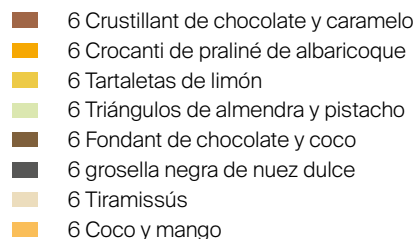
REF. 61652



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



68 8x7 5

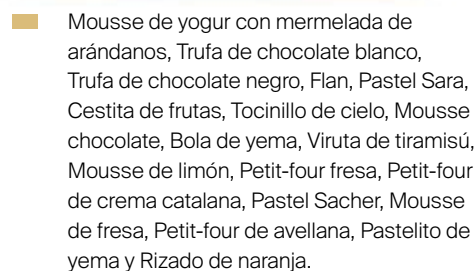


Repostería dulce

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.



154 6x13 8

Collection Pâte à Choux

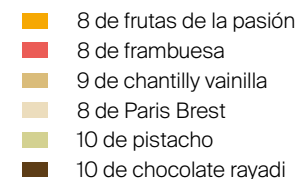
REF. 61507



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.



53u 8x28 5



Petit Fours Elegance & Chocolat

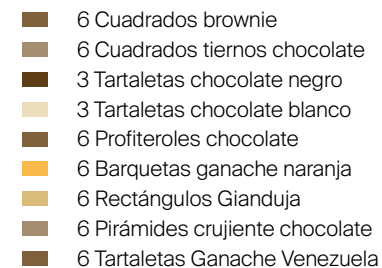
REF. 61416



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



192 8x7 5



Pastel Mini Surtido

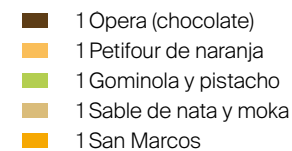
REF. 39120



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



24 12x18 30'





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



68



118



6x33



8

 **EUROPASTRY**[®]
www.europastry.com