



Cake Collection

Lykke

Love at first bite!



Cake Collection

There is
something beautiful
in these pages.

Lykke



LEYENDA


Unidades
por caja


Peso en
gramos


Tamaño
en cm


Cajas
por palet


Tiempo de
descongelación
en ambiente
en horas


Tiempo de
descongelación
en nevera
en horas


Porciones
precortadas


Temperatura
de horneado
en °C


Tiempo de
horneado
en minutos


Tiempo de
microondas
en segundos



Cake Collection

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.

Lykke



ÍNDICE

12 PASTELERÍA

14 Tartas

- 16 Albert Adrià Cake Collection
- 20 Americans
- 22 Chocolate Lovers
- 24 Cheesecakes
- 26 Oven Selection

28 Planchas

- 30 Enteras
- 34 Precortadas
- 38 Delicias

40 Retail

- 42 Tartas cuadradas
- 46 Bandas

48 DE HORNO

50 De horno

- 52 Bizcochos
- 56 Brownies

58 INDIVIDUAL

60 Pasteles

- 62 Tartaletas
- 64 Mini brazos

66 Caprichos

- 68 Crepes
- 69 Coulants

70 Repostería

- 74 Repostería salada



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!



Lykke



receta
original

39%
queso

textura
fluida

TARTA DE QUESO ALBERT ADRIÀ

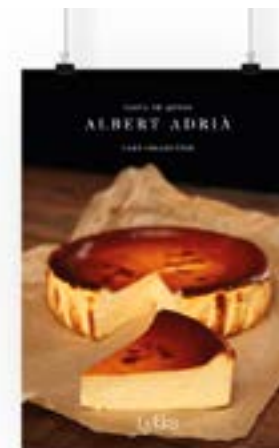
CAKE COLLECTION



Albert Adrià, nombrado **mejor pastelero del mundo en 2015 por The World's 50 Best Restaurants**, trae a Lykke su pasión por las recetas de tartas tradicionales, las de toda la vida, pero con su toque más vanguardista.

COMUNICACIÓN:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





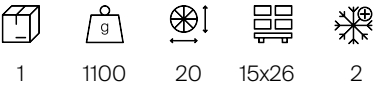
Tarta de Queso 1100 g
Albert Adrià
REF. 61584



La perfecta combinación de ingredientes de alta calidad y un horneado a alta temperatura, da como resultado un exterior perfectamente caramelizado respetando la cremosidad del interior.



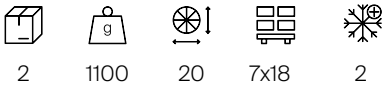
Incluye bandeja cartón negro y fajín marca Albert Adrià.



Tarta de Queso 1100 g
Albert Adrià
REF. 65124



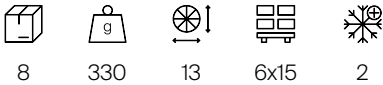
La mejor tarta de queso que uno puede encontrar en el mercado actual, con estuche edición Albert Adrià.



Tarta de Queso 330 g
Albert Adrià
REF. 64142



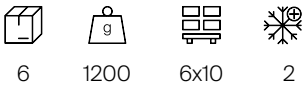
La perfecta opción para disfrutar de una tarta única en un momento único, una textura cremosa, ligera y exquisita al paladar. También con estuche marca Albert Adrià.



Manga Tarta de Queso
By Albert Adrià
REF. 61789



Deliciosa masa de tarta de queso creada por Albert Adrià en formato manga, para que puedas elaborar infinitas variedades de este dulce de la forma más sencilla.



Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.



Incluye estuche individual con marca Albert Adrià.



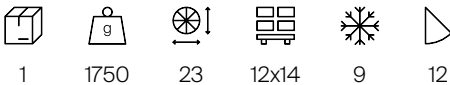
Con 3 días de vida útil en refrigerado una vez descongelada la manga.



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 de zanahoria y frutos secos. Rellena y decorada con crema blanca e hilos de crema.

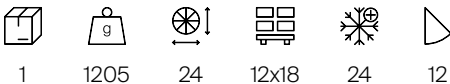


- Hilos de crema
- Crema blanca
- Bizcocho de zanahoria

American Dark
REF. 69742



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



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

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.



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



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 a boca al moder.



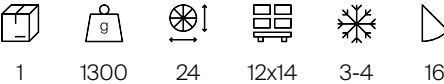
- Cubierta de Nocilla
- Relleno con una capa de bombón blanco con bolitas de cereales
- Bizcocho al cacao



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
Bombón
REF. 69460



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



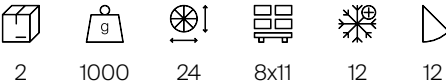
- Decorada con hilos de chocolate con leche
- Cobertura de chocolate negro
- Masa de bizcocho



Tarta
Praliné 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

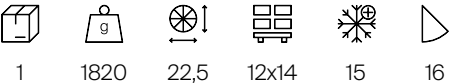




**Cheesecake
Dulce de Leche**
REF. 37589



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

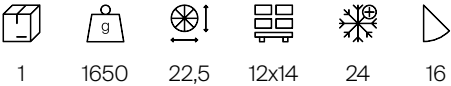


- Decorada con dulce de leche
- Crema de queso
- Base de galleta

**Cheesecake
Frambuesa**
REF. 37585



Deliciosa 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.

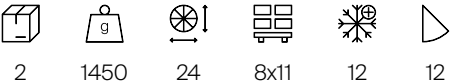


- Decorada con frambuesa
- Crema de queso
- Masa de bizcocho

**Tarta de Queso
y Fresa**
REF. 69690



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



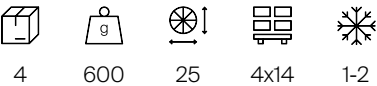
- Cobertura de fresa
- Crema de queso
- Base enriquecida con almendra



Tarta de Almendras
REF. 63191



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



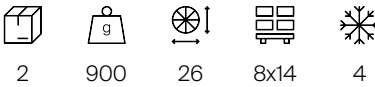
- Decorado con azúcar glas
- Masa bizcocho con trocitos de almendra



Tarta 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, 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 Manzana
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.



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





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!



Lykke

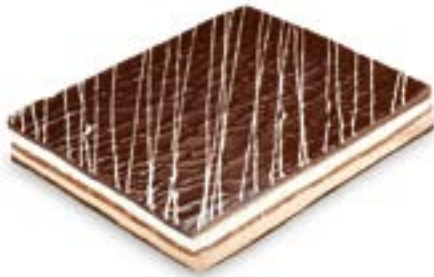


Plancha
Tres Caprichos

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

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.



1 1800 33,5x27 6x18 5-6

■ 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.



1 2050 33,5x27 6x18 4-5

■ 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.



1 1950 33,5x27 6x18 5-6

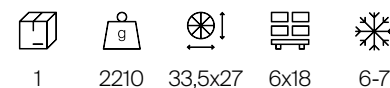
■ Sirope de fresa
■ Crema sabor queso
■ Bizcocho

Plancha Limón

REF. 16312



Un clásico de la pastelería. Jugosa y refrescante plancha de limón con un exquisito relleno de nata con aroma de limón, bizcocho y una delicada cobertura de limón.



1 2210 33,5x27 6x18 6-7

■ Cobertura de limón
■ Crema de nata y aroma de limón
■ Bizcocho



PRECORTADAS

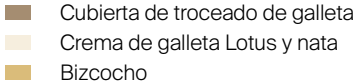
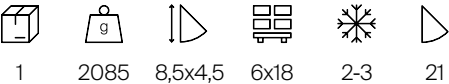


**Cake
Lotus®**

REF. 66233



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.

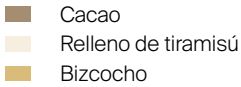
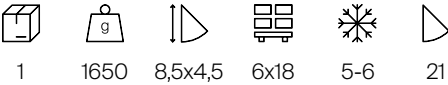


**Plancha Precortada
Tiramisú**

REF. 66284



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.

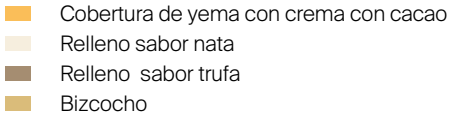
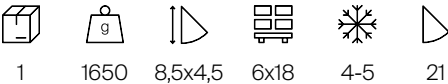


**Plancha Precortada
San Marcos**

REF. 66264



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

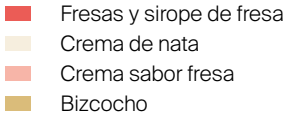
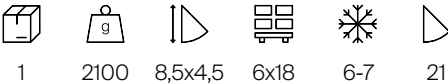


**Plancha Precortada
Nata y Fresa**

REF. 66254



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.

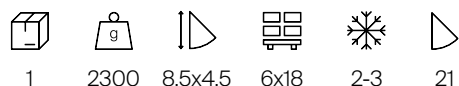


Plancha Precortada Galletas al Cacao

REF. 66234



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.



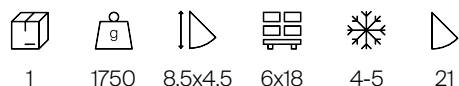
- Cobertura al cacao
- Relleno de crema de queso con galletas al cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha Precortada Selva Negra

REF. 66274



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



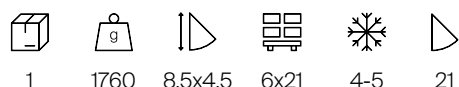
- Virutas de chocolate negro y azúcar glas
- Relleno crema de cacao
- Bizcocho al cacao

Plancha Precortada Muerte por Chocolate

REF. 66244



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



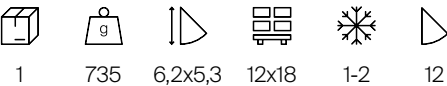


**Delicia
Tiramisú**

REF. 67403



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



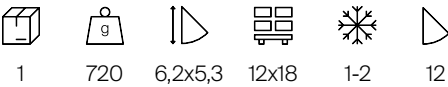
- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho

**Delicia
San Marcos**

REF. 67401



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



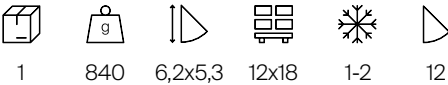
- Cobertura de yema con crema con cacao
- Relleno sabor nata
- Relleno sabor trufa
- Bizcocho

**Delicia
Queso y Fresa**

REF. 17410



Tarta de crema sabor queso y bizcocho precortada en 12 porciones. La recubre una exquisita crema sabor fresa con rayado de chocolate blanco.



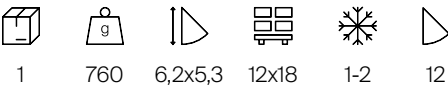
- Crema de fresa
- Crema sabor queso
- Bizcocho

**Delicia
Tres Chocolates**

REF. 67406



Su combinación de tres chocolates nunca falla. Fácil formato para servir de 12 porciones. Un imprescindible para los amantes del chocolate.



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



Se presenta
en caja individual

RETAIL

Una selección de irresistibles tartas en caja
individual para llevar.

Lykke



Tarta Cuadrada
San Marcos

REF. 69832



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



Tarta Cuadrada
Tiramisú

REF. 67303



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



Tarta Cuadrada
Queso y Fresa

REF. 17319



Tarta de cremoso relleno sabor queso y dos capas de bizcocho recubierta con crema de fresa.



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



- Cacao
- Relleno de tiramisú
- Bizcocho



- Crema de fresa
- Crema sabor queso
- 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



**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
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



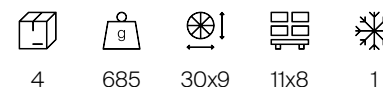


Bombón Al Kirsch

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.



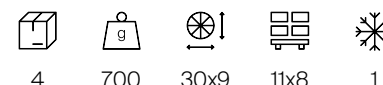
- Decoración de frambuesas, chocolate y azúcar glas
- Cobertura de chocolate negro
- Mousse de chocolate
- Bizcocho al jarabe de kirsch
- Confitura de cereza
- Base crujiente de galleta de cacao

Tiramisú

REF. 60720



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

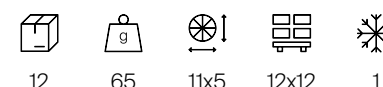


- Cobertura de cacao
- Crema mascarpone
- Bizcochos de soletilla bañados en licor de café



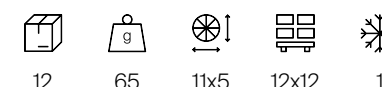
Triángulo Muerte por Chocolate

REF. 89544



Triángulo Cake Lotus

REF. 89543





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.



Lykke



**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.



**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.



**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.



- Sirope de manzana
- Bizcocho de manzana y canela



- Crema de cacao
- Bizcocho con crema de cacao



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



Bizcocho Tres Leches

REF. 18020



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



■ Baño sabor leche
■ Bizcocho

Plancha Tarta de Almendra

REF. 18000



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



■ Azúcar glass
■ Bizcocho con almendra






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.





48


60


6x6


9x18


45'


■ 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.






2


1050


28x20


12x14


6


12

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





PASTELES

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.



Lykke

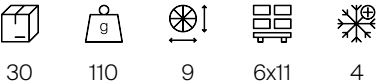
TARTELETAS



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

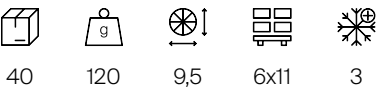
Crema y frambuesas
Base de bizcocho



Tarta 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.



40 120 9,5 6x11 3

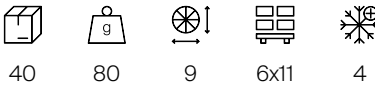
Manzana caramelizada
Base



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

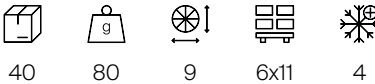
Relleno de feuilletine de chocolate
Base de pasta brisa



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

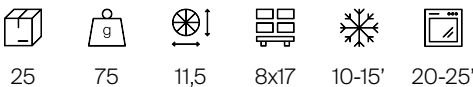
Crema de limón
Base de pasta brisa



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.



25 75 11,5 8x17 10-15' 20-25'

Lámina de manzana
Compota de manzana
Base de hojaldre





**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.



12 100 10x4 6X18 1

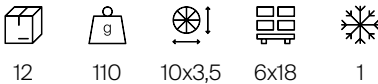
- Crocanti de avellana
- Crema al cacao
- Bizcocho de cacao

**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.



12 110 10x3,5 6x18 1

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

**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.



10 110 11x7 10x22 1-2

- 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!



Lykke

CRÊPES



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.



- Relleno bombón
- Crêpe

COULANTS

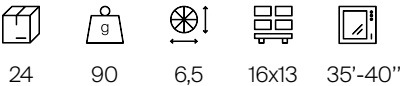


Coulant de Chocolate Belga

REF. 39151



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



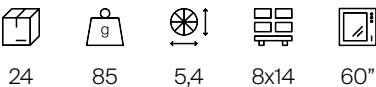
- Bizcocho coulant de chocolate belga
- Relleno de chocolate belga

Coulant de Chocolate

REF. 64290



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



- Bizcocho coulant de chocolate
- Relleno de chocolate



REPOSTERÍA

Cuando se trata de caprichos 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.



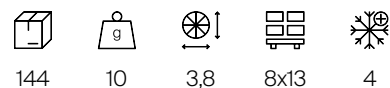
Lykke

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

Vainilla Chocolate
Café Frambuesa
Limón Pistacho

Delicatesse

REF. 61652



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



68 8x7 5

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 Tiramissús
6 Coco y mango

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.



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.



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

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

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

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

Pastel Mini Surtido

REF. 39120



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



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














68


750


6x33


8

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

✦ europastry