



LAISSEZ-VOUS
CONQUÉRIR PAR
SOPHIE





Je m'appelle Sophie, je suis boulangère
et voilà des années que je m'efforce
de concevoir les meilleures
viennoiseries.

Grâce à un processus minutieux
et au temps de repos nécessaire,
je suis parvenue à créer un feuilleté
sublime, fin, à la texture aérée
et moelleuse et avec une croûte dorée
qui fond dans la bouche.

Mon secret : le double pointage,
un processus exclusif
qui associe temps, température,
ingrédients et passion.

SOPHIE



LAISSEZ-VOUS
PORTER
PAR LE
TEMPS

Le temps est primordial :
c'est l'ingrédient le plus précieux
pour un bon boulanger.

Le processus consiste à augmenter
le temps de repos et de fermentation.

SOPHIE



LAISSEZ-VOUS
EMPORTER
PAR LE
GOÛT

J'ai sélectionné des blés issus
de différents terroirs pour obtenir
les meilleures farines.

J'ai sélectionné le beurre pour obtenir
un goût fin.

J'utilise des œufs de poules élevées en plein
air, du lait et un soupçon de caramel pour
obtenir l'onctuosité que seule la gamme
Sophie peut offrir.

SOPHIE



LAISSEZ-VOUS TENTER

Avec la passion que je mets à apprendre ce métier que je considère comme magique au quotidien, et l'amour avec lequel j'élabore chaque pièce, j'ai donné le parfait équilibre à la seule gamme double pointage du marché : une maîtrise de la température de refroidissement de la pâte qui permet d'obtenir une structure et un laminage plus ferme et plus régulier.

SOPHIE



SOPHIE

LA SINGULARITÉ DU **DOUBLE POINTAGE:** SLOW • COLD • LONG

SLOW

Pétrissage, repos et fermentation prolongés
pour une fusion parfaite entre l'alvéolage et le goût.

COLD

Refroidissement à basse température
pour obtenir une structure unique.

LONG

Des heures et des heures consacrées
à la recherche du meilleur résultat.

UNE SYMÉTRIE PARFAITE

Un croissant unique et incomparable
dont la pâte contient du beurre frais.

Il combine les meilleurs ingrédients
et des temps de repos et de fermentation prolongés.

Sa mie onctueuse et fondante possède
un goût équilibré et réconfortant.

SOPHIE



REF. 61685
CROISSANT SOPHIE



50 u / 70 g / 4x7 / 30' Déc. / 170° Four / 15-18' / 12 cm



REF. 68211 | REF. 69212*
CROISSANT PARIS SOPHIE

CLEAN LABEL

60 -*125 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Déc. / 160-180° Four / 15-18' / 14,5 cm



REF. 24430
SUPER CROISSANT SOPHIE

80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Déc. / 160-180° Four / 15-18' / 15,5 cm

SOPHIE

UN VÉRITABLE CHEF-D'ŒUVRE

Façonné à la main, il
a un aspect à nul autre pareil.

Le beurre authentique permet d'obtenir
une pâte reconnaissable entre toutes.

Parmi ses ingrédients, soigneusement sélectionnés,
citons tout particulièrement notre sélection
de graines et de céréales grillées.

Il est doré à l'œuf afin d'obtenir
une dorure parfaite

SOPHIE



REF. 89233
CROISSANT SOPHIE
PRÊT À POUSSER

160 u / 60 g / 8x9 / 160° Four / 15-18' / 13,5 cm



REF. 67451
CROISSANT
COURBÉ SOPHIE

50 u / 90 g / 8x9 / 30-35' Déc. / 160° Four / 17-18' / 10,5 cm



REF. 67575
CROISSANT SOPHIE
CÉRÉALES COURBÉ

38 u / 95 g / 8x9 / 40' Déc. / 160° Four / 17' / 9,3 cm

SOPHIE

DE VÉRITABLES BIJOUX

Un goût délicieux qui éveille les sens,
avec une texture moelleuse
et un fourrage généreux.

Sélection fine d'ingrédients
pour une pâte au beurre fin.

Des spécialités de boulangerie authentique
qui émerveillent par leur aspect et leur texture
si artisanales, et qui rendent hommage
aux pièces des fournils français.



SOPHIE



REF. 60335

PAIN AUX RAISINS SOPHIE

50 u / 110 g / 8x9 / 20' Déc. / 170-175° Four / 15-20' / 10,5 cm



REF. 64172

PAIN CHOC SOPHIE

52 u / 90 g / 8x9 / 40' Déc. / 160° Four / 18-20' / 13 cm



REF. 62160

CROISSANT AU CHOCOLAT BLANC

50 u / 97 g / 8x9 / 20-30' Déc. / 160-180° Four / 18-20' / 12,5 cm

SOPHIE

DÉLICIEUSES MINI GOURMANDISES À LA PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE!

Deux formats exclusifs de nos irrésistibles bouchées
à la pâte feuilletée pur beurre fabriquées selon la recette
exclusive Petit Doré.

Déjà roulées, garnies et décorées de sucre.

Parfait pour les services de traiteurs et à emporter.

Prêtes à cuire, servir et à remporter un vif succès.

SOPHIE



66645

MICRO FRIPON CACAO

220 u / 15 g / 8X17 / 5' Déc. / 180-190° / 8-10' Four / 3,5 cm



66640

MICRO FRIPON CRÈME

220 u / 15 g / 8X17 / 5' Déc. / 180-190° / 8-10' Four / 3,5 cm



66650

MICRO FRIPON FRAISE

220 u / 15 g / 8X17 / 5' Déc. / 180-190° / 8-10' Four / 3,5 cm



68105

MICRO CROISSANT SOPHIE

386 u / 11 g / 8X14 / 10' Déc. / 180° Four / 10' / 5,4 cm

SOPHIE

