

Colección Fin de año 2020



la compagnie des desserts

Un helado para cada ocasión

Hacer del postre todo un placer es nuestro compromiso. En estas fechas tan especiales, cobra aún más sentido. Para estas fiestas, hemos preparado unas ideas de recetas ideales para añadir a su carta de postres o menú de fin de año, que sin duda no dejarán indiferente a sus clientes.

¡Esperemos que disfrute de nuestra Colección y le deseamos unas felices fiestas!

Navidad



Para las Navidades le proponemos presentar el **Helado de Polvorón de Canela** (74603) con nuestra **Mandarina** (150031) decorada con **Crumble Tierra Chocolate** (100315), ramas de canela y gajos de mandarina. Esta combinación crea una explosión de sabores cítricos y dulces a la vez.



Fin de Año

Para acabar el año de manera única con un postre refinado, pruebe combinar el **Sorbete de Champagne** (74618) con nuestro **surtido de Macarons** (2876). Una receta que une la tradición y la elegancia francesa.



Reyes

Si quiere sorprender a sus clientes y darle un toque original a su carta de postres, le recomendamos la copa helada de **Roscón de Reyes** (74964) acompañada de Nata montada, **Migas de Crumble** (100278), fruta, tiras de naranja confitada y **Coulis de Frambuesa** (66062).

Para descubrir más ideas de emplatados y recetas consulte nuestra página web y redes sociales.



www.compagniedesdesserts.com/es



[@lacompaniedesdesserts.es](https://www.instagram.com/lacompaniedesdesserts.es)



La Compagnie des Desserts España

Legendas



Helado



Crudo



Precocido



Cocido



4 h
4°C

Tiempo y Temperatura de descongelación



10 min
230°C

Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas



24 h
4°C

Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO

Nuevo producto disponible a partir del 1 de septiembre de 2020



Helados

SABORES DE EXCEPCIÓN



CAVIAR ROMAN KAVIROFF

salado

referencia

bajo pedido



FOIE GRAS

salado

84163



TRUFA

salado

bajo pedido

EDICIÓN FIN DE AÑO



CHAMPAGNE

Sorbete con alcohol

referencia

74618



CHOCOLATE NEGRO NARANJA **NUEVO**

74963



POLVORÓN DE CANELA

74603



ROSCÓN DE REYES **NUEVO**

74964



TÚRRON CON TROCITOS

74605



TÚRRON SUPREMA

92892



TURRÓN SUCHARD CON TROCITOS **NUEVO**

IC25326

Postres Helados

Sacar 5 minutos antes de servir



NUEVO

LINGOTE COCO

Lingote de chocolate aromatizado con sabor a coco y cobertura de chocolate con leche.

9 x 4 x 3 cm

90943 | 140 ml x 34



LINGOTE DE CACAHUETE Y CARAMELO

Helado de cacahuete, salsa de caramelo, trocitos de cacahuetes tostados y salados, cobertura de chocolate con leche.

7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 120 ml x 30



LINGOTE CHOCOLATE PRALINÉ

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura y trocitos de avellanas caramelizadas.

9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 140 ml x 17



BOLA LITCHI FRAMBUESA

Sorbete de lichi y frambuesa, interior de merengue, cobertura de chocolate blanco espolvoreado con polvo de frambuesa.

Ø 6,5 x 5 cm

90919 | 90 g x 12



BOLA YUZU MARACUYÁ

Helado de yuzu, cobertura de maracuyá e interior de merengue.

Ø 6,5 x 5 cm

90902 | 70 g x 12



Soufflés

helados

Sacar 5 minutos antes de servir



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho sablé, cacao, soufflé de chocolate.
Ø 7 cm

4507 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro, ponche de mandarina y soufflé de mandarina. Decorado con caramelizado de nougat en polvo. Ø 8 cm

3163 | 105 g x 12



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe y soufflé de caramelo a la sal. Decorado con caramelizado de nougat en polvo. Ø 8 cm

2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ DE TURRÓN

Bizcocho genovés, nougat y turrón. Ø 7 cm

2984 | 85 g x 12



Postres individuales



NUEVO

HUEVO BLANCO

Mousse de vainilla, interior de caramelo, base de chocolate negro.

Ø 5 cm

150036 | 95 g x 12



NUEVO

MANDARINA

Mousse de naranja, interior mermelada de naranja, streussel y trocitos de naranja, base sablé.

Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



NUEVO

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Láminas de chocolate con crema de chocolate, chocolate con leche y brownie de chocolate.

11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14



NUEVO

CHEESECAKE CON FRESITAS DEL BOSQUE

Mousse de queso, galleta y glaseado de grosellas negras.

Ø 6 cm

150033 | 90 g x 12



NUEVO

TARRO DE TURRÓN

Bizcocho de almendra, mousse de turrón, trocitos de turrón, streussel de cacao.

Ø 7 cm

150034 | 90 g x 16



NUEVO

TARRO DE CAVA

Mousse de cava, mermelada de fresa, mousse de rosas. Decorado con una gelatina dorada.

Ø 7 cm

150035 | 100 g x 16



Postres individuales



NUEVO

SABLÉ COULANT CARAMELO

Galleta sablé de grué de cacao, chocolate con leche y caramelo. Huevos camperos.

Ø 7 cm

4574 | 80 g x 36



NUEVO

ENTREMET TRES SEMILLAS

Bizcocho de chocolate sin harina, crujiente de semillas de calabaza, girasol y quinoa. Mousse de chocolate negro, decorado con granola casera.

9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20



NUEVO

TRONQUITO EXÓTICO CON COCO

Bizcocho joconde, mousse de coco, compota de mango maracuyá, cobertura de chocolate crujiente.

12 x 4 x 5 cm

4576 | 75 g x 18



NUEVO

NAMELAKA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Namelaka de chocolate negro, brillo de cacao sobre bretón de cacao con cremoso praliné.

8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



NUEVO

SAINT-HONORÉ MONT-BLANC

Pasta sablé, crema chantilly, mousse de marron glacé, interior de compota de grosellas negras.

Ø 8 cm

4573 | 100 g x 12



NUEVO

TIRAMI-CHOU

Chou crujiente con sabor intenso a café, crema de chocolate y café, mousse de mascarpone.

Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



Best of 2019



TARTELETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema Chiboust (combinación de crema pastelera y merengue italiano) con infusión de vainilla, interior de dulce de leche y chou crujiente. Ø 8 x 6 cm

4460 | 90 g x 12



CEREZA CHÉRIE

Mousse de Guinda con núcleo al kirsch recubierto de chocolate negro, sobre galleta de avellana. Rabito de chocolate negro.

Ø 6 cm

160119 | 95 g x 19



FINGER TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate negro, crujiente de grué de cacao (habas de cacao tostadas y trituras, aroma a chocolate y café).

95359 | 90 g x 33



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Mousse de tres chocolates con glaseado negro sobre galleta sablé, decorado con una estrella de chocolate y polvo dorado.

Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



POSTRE ROCHER

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche y cobertura de chocolate con crocanti.

Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12



POSTRE ROCHER BLANCO

Bizcocho avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti avellana.

Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



Caprichos dulces



NUEVO

MANTECADOS

Harina, azúcar, vino, manteca, sal.
Aprox. 60 unidades.
3x3 cm

100337 | 1 kg x 1



NUEVO

POLVORONES DE CANELA

Harina, azúcar, manteca, sal,
almendra, canela. Aprox. 70
unidades. 3x3 cm

100338 | 1 kg x 1



NUEVO

POLVORONES DE FRAMBUESA

Harina, azúcar, manteca, sal,
frambuesa en polvo y en grano.
Aprox. 70 unidades. 3x3 cm

100339 | 1 kg x 1



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate decoradas con
fideos de chocolate.
Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO 1,4 KG

Ganache de chocolate blanco 35%
y coco, recubierto de un baño de
finísimas virutas de coco rallado.

160042 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 1,4 KG

Ganache de chocolate negro
Tainori recubierto de una fina
película de cacao puro.

160041 | 10 g x 140



NUEVO

PALITOS DE NARANJA CON CHOCOLATE NEGRO

Piel de naranja en tiras bañadas en
chocolate negro.
Aprox. 130-140 unidades. 5 cm

100340 | 1 kg x 1



Ideal para decorar
sus postres navideños



CRUMBLE ROJO (PARA DECORAR)

Mantequilla, azúcar, harina,
frambuesa.

100334 | 1 kg x 1



Catering salado



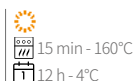
NUEVO

MINI BOCADOS VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta y romero, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, echalotes y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear.

Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 g x 125



NUEVO

MINI FEUILLETINO

Mini hojaldre: base de masa de pizza leudada cubierta con pesto rojo (tomate seco y pimienta) y pecorino romano D.O.P. 2,4%.

Ø 4 cm

160243 | 14 g x 90



BANDEJA DE MINI BRIOCHES SALADOS

Mini brioche salados. 40 unidades repartidas en 2 bandejas de 20 piezas. 4 sabores: foie gras y cebollas confitadas, salmón ahumado y queso, queso de cabra con nueces y miel, pesto y tomate seco. Ø 3,5 cm

96595 | 25 g x 40



SURTIDO BLINI'SIMO

Surtido de 32 blinis decorados. 2 sabores: blini negro cubos de salmón-rábano picante y sésamo negro, blini tomate queso de cabra con mezcla de pistacho, arándanos rojos y albaricoques secos.

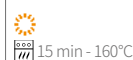
96787 | 8 g x 32



SURTIDO DE MINI QUICHES DELICIA

Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. 5 sabores: salmón-eneldo, tomate-queso de cabra-albahaca, tartiflette (patatas gratinadas con queso reblochon y bacon), champiñones-ajo-perjil, coliflor-brócoli. Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



Catering dulce



NUEVO

BANDEJA TODO CHOCOLATE

Mini Postres. 7 sabores: pastelito de la abuela recubierto de cacao con acabado de grué de cacao, entremet estilo Opéra, canasta de chocolate negro con coco maracuyá, tartaleta sablé de chocolate con leche, canasta de chocolate negro con caramelo salado, entremet estilo Concerto, éclair de chocolate. 5 unidades de cada sabor.

35981 | 11 g x 70



NUEVO

BANDEJA DE PETITS FOURS MONTMARTRE

Mini Postres. 8 sabores: crumble de limón, crumble de avellana praliné, financier de lima panacotta y glaseado de frambuesa, financier de caramelo y nueces pecán caramelizadas, choux de vainilla, crema de almendra pera y almendras tostadas, financier de cacao mousse de chocolate y crumble, galleta de mousse de vainilla con glaseado de mango. 6 unidades de cada sabor.

160244 | 13 g x 48



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, pistacho, frambuesa. Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

Mini Postres. 8 sabores: pasteles de fresa, financiers de pistacho y albaricoque, amandines de limón con gelatina y ralladura de limón, éclairs de chocolate, opéras, crumbles de cacao y mousse de chocolate, crumbles de frambuesa, tartaletas de cacao, caramelo y nueces de pecán. 6 unidades de cada sabor.

96836 | 14,5 g x 48



PETITS CHOUX, SABORES VARIADOS

4 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco violeta. Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48





@lacompaniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

ANDALUCIA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CATALUÑA : 93 654 72 72

LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03

comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es

Consulte nuestra
Colección 2020

