Colección

Fin de año 2024

la compagnie des desserts

Le presentamos nuestra **colección Fin de Año 2024** con una exquisita y variada selección de helados y postres que serán protagonistas de las celebraciones. Estas fiestas, comparta la magia con nuestros postres especiales de Navidad en edición limitada como el **Cristal de Nieve**, la **Bola de Navidad** o las **galletas** en forma de **Abeto** rellenas en tres sabores (p.11-12). Los amantes del chocolate caerán rendidos ante el **Irresistible Chocolate** (p.15), mientras que los paladares más aventureros se sorprenderán con la exótica **Victoria** y la **Dulzura Oriental** (p.17), una sedosa mousse de mascarpone con azahar y agua de rosas.

Muchas más novedades les esperan, así como una selección de los postres más exitosos de esta temporada.

¡Les deseamos un dulce fin de año!

Helados y Postres helados

Helados y Sorbetes

EDICIÓN LIMITADA

	referencia
ROSCÓN DE REYES Helado con fruta confitada, azúcar perlado, piel de limón, piel de naranja y flor de azahar.	74964
ESTILO PANETTONE NUEVO El dulce navideño más típico de Italia. Con pasas y frutos confitados.	92755

SABORES DE EXCEPCIÓN

	referencia
CEPS Helado salado de setas con un toque de sal.	92799
FOIE GRAS Helado salado. 30% de foie gras Labeyrie con un toque de sal y pimienta.	84163
MARC DE CAVA Sorbete con alcohol.	IC25138
OSTRAS Sorbete salado.	Bajo pedido
LIMÓN NEGRO Y PIMIENTA DE TIMUT Sorbete de limón negro seco con infusión de pimienta de Timut.	92015

Helados y Sorbetes

ALTA EXPRESIÓN

	referencia
AVELLANA A LA ANTIGUA Helado de praliné de avellanas.	92729
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao.	92530
DULCE DE LECHE Helado de dulce de leche con flor de sal de Camarga.	92702
NARANJA EXPRIMIDA Sorbete 57% de zumo exprimido fresco con pulpa.	93613
PURÉ DE CASTAÑAS NUEVO Helado de castañas de Ardèche (Francia) AOP.	92841
VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR Helado con vainas maceradas en frío durante 20h y 3h en caliente en nuestros obradores.	92815

GAMA TRADICIÓN

	referencia
3 CÍTRICOS Sorbete de kalamansi, limón verde de mexico y mandarina de Sicilia.	75347
CALABAZA DULCE DE LECHE Helado de calabaza y dulce de leche, veteado de dulce de leche.	75975
CANELA Helado.	92301

Helados y Sorbetes

referencia

CHOCOLATE NEGRO NARANJA — 74963
Sorbete de chocolate 70% y 60% con zumo de naranja fresco y piel de naranja.

CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL NUEVA RECETA — IC25407
Helado de chocolate 60% con un toque de sal.

CHOCOLATE GOLD — 75626
Helado de chocolate blanco caramelizado.

GIANDUJA — 94241
Helado de praliné de avellanas y chocolate 60%, trocitos de avellenas caramelizadas.

MANZANA ASADA — IC25335
Helado de manzana asada.

PLÁTANO CHOCOLATE AVELLANA — 92341
Helado de plátano Cavendish de Ecuador, salsa de chocolate avellana.

SELVA NEGRA — 75131
Helado de chocolate 59%, coulis de cereza amarena, trocitos de brownie.

TURRÓN CON TROCITOS — 74605
Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.

TURRÓN SUPREMA — 92892
Helado de 30% de pasta de turrón de Jijona suprema.

VAINILLA MACADAMIA CARAMELO — 93105
Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo, nueces macadamia caramelizadas con un toque de sal.

Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir

SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho de cacao con nueces pecán tostadas, caramelo cremoso, soufflé helado, nube.

13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28

SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Pasta sablé con speculoos, soufflé de plátano, interior de dulce de leche.

Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12

SOUFFLÉ DE COCO MANGO MARACUYÁ

Bizcocho melindro, soufflé de coco, coulis de mango y maracuyá.

Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12

NUEVO

SOUFFLÉ DE GRAND MARNIER®

Bizcocho de soletilla, soufflé helado de Grand Marnier, acabado de turrón en polvo.

Ø 9 cm

2012 | 125 g x 12

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla pura, soufflé helado de crema de queso, coulis de frutos rojos.

Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12

Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir

COPO DE NIEVE

Helado de Grand Marnier, bizcocho genoves empapado en Grand Marnier y merengue italiano flambeado. Ø 7,5 x 5,5 cm

90897 | 80 g x 8

ESKI FRAMBUESA MERENGUE

Sorbete de frambuesa recubierto de nata montada y trocitos de merengue.

90952 | 70 g x 20

NUEVO

MARAVILLOSO PISTACHO

Helado de azahar, relleno de merengue, cobertura de nata montada y trozos de pistacho tostado. 7 x 4 cm

90826 | 105 g x 12

NUEVO

MARAVILLOSO VAINILLA CROCANTI

Helado de leche fresca con infusión de vainilla Bourbon, doble relleno de merengue, cobertura de nata montada y pepitas de turrón. 8 x 4,5 cm

90824 | 90 g x 8

LINGOTE ROCHER

Helado de chocolate con leche y avellana, cobertura de chocolate con leche con praliné de avellanas caramelizadas. 9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17

LINGOTE CACAHUETE 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 | 70 g x 30

SECRETO HELADO FRESA BERGAMOTA

Pasta sablé de mantequilla pura, compota de fresa y bergamota, mousse de mascarpone. Decorado con virutas de pistacho. 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16

Pastelería

Creaciones

PHILIPPE URRACA

SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas. ± 16 x 2,5 x 3 cm

4818 | 75 g x 16

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

SECRETO DE CHOCOLATE TURRÓN

Pasta sablé, crujiente de turrón de chocolate, mousse de chocolate de Perú. Decorado con un palito de chocolate con virutas de pistacho.
± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo.
± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior de praliné de avellana y almendra.
± Ø 7,5 x 5,5 cm

4649 | 95 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Especial Navidad

NUEVO

ÁRBOL DE NAVIDAD

Mousse de chocolate negro, crema de chocolate con leche, streussel.
± Ø 6,7 cm

150055 | 62 g x 12

3 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

CRISTAL DE NIEVE

Mousse de chocolate blanco con interior naranja confitada y streussel.
± Ø 7 cm

150056 | 82 g x 12

3 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

BOLA DE NAVIDAD

Mousse de queso con interior arándanos sobre galleta sablé.
± Ø 6 cm

150058 | 79 g x 12

3 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

ABETO MARACUYÁ

Galleta con cremoso de maracuyá y baño de chocolate blanco. ± 9 x 6,5 cm

161024 | 57 g x 24

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

ABETO AVELLANA

Galleta con cremoso de avellana y baño de chocolate avellana.
± 9 x 6,5 cm

161025 | 57 g x 24

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

ABETO PISTACHO

Galleta con cremoso de pistacho y baño de chocolate pistacho.
± 9 x 6,5 cm

161026 | 57 g x 24

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

Todo turrón

CHEESECAKE DE TURRÓN

Pasta sablé con spéculoos, crema de queso y turrón, trocitos de turrón.

± Ø 7 cm

95882 | 90 g x 36

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MEDIA LUNA DE TURRÓN

Mousse de turrón, crujiente de almendras caramelizadas y cremoso de praliné. Glaseado de chocolate con leche, trocitos de avellana y láminas de chocolate negro. ± 5,2 x 5,5 x 3 cm

160441 | 60 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón.

± Ø 6,5 cm

4771 | 95 g x 23

45 seg - 750W
5 d - 4ºC

LINGOTE DE TURRÓN

Bizcocho de cacao, mousse de turrón jijona, interior de crujiente de almendra, cobertura de granillo de almendra. ± 10 x 4,5 x 2,5 cm

IC18960 | 70 g x 12

1 h - 4ºC
4 d - 4ºC

ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y almendras tostadas. ± 7 x 5 cm

IC18980 | 65 g x 20

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NUEVO

BOLA TURRÓN

Mousse de turrón con interior de turrón crujiente sobre galleta sablé.

± Ø 6 cm

150054 | 90 g x 12

3 h - 4ºC
72 h - 4ºC

Todo chocolate

CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro. ± Ø 7 x 3,8 cm

3299 | 100 g x 12

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una teja de chocolate.
± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate.
± Ø 6,5 x 4,5 cm

IC18982 | 100 g x 18

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate 59%, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decoración de chocolate.
± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18

3 h - 4ºC
5 d - 4ºC

LOCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferentes: bizcocho dacquoise, crema de chocolate, bizcocho de cacao, mousse de chocolate. Decorado con ganache de chocolate y un punto dorado. ± 5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Todo chocolate

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche.
± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

TRONQUITO TRADICIÓN

Bizcocho dacquoise de avellanas con avellanas tostadas, mousse de chocolate negro, glaseado de chocolate negro. ± 8 x 4 x 3,5 cm

4892 | 57 g x 31

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TRONQUITO ROCHER

Bizcocho, crujiente de avellana, mousse de chocolate con avellana, glaseado de chocolate con leche y avellanas. ± 10 x 4,5 cm

IC17022 | 85 g x 12

2 d - 4ºC

LINGOTE TODO CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate.
± 12,5 x 3 x 4 cm

150040 | 100 g x 14

2 h - 3ºC
3 d - 3ºC

NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao.
± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Todo chocolate

NUEVO

IRRESISTIBLE CHOCOLATE

Joconde de cacao, chocolate crujiente con pepitas de cacao, mousse de chocolate Ghana (mín. 72% cacao), cobertura y glaseado de chocolate amargo, decoración crujiente de chocolate amargo. ± 6 x 4 cm

4890 | 76 g x 12

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER CHOCOLATE PECÁN

Bizcocho de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nueces pecán enteras. ± 11 x 3 x 3,5 cm

4873 | 65 g x 48

4 h -4ºC
24 h -4ºC

OPÉRA FINGER

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café, crema de mantequilla y café, cobertura de chocolate. ± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28

4 h -4ºC
24 h -4ºC

FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas) y mousses de chocolate negro, con leche y blanco. Cobertura de cacao efecto terciopelo. ± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33

4 h -4ºC
24 h -4ºC

BARRITA CHOCOLATE CARAMELO

Bizcocho tierno de almendras, toffee caramelo salado, frutos secos, cobertura de chocolate con leche.
± 9 x 3,5 x 3,5 cm

160425 | 80 g x 21

4 h -4ºC
2 d -4ºC

Creaciones originales

ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti.
± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12

❄ 4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ROCHER DE PISTACHO

Bizcocho de avellana, mousse de pistacho con mascarpone, praliné de pistacho, cobertura de chocolate blanco con crocanti.
± Ø 6 cm

150053 | 88 g x 21

❄ 4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti de avellana. ± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12

❄ 3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NUEVO

RAMEQUIN ROCHER

Mousse de avellana con núcleo de caramelo y crujiente avellanas. Ramequin de sucedaneo de chocolate.
± Ø 6 x 5 cm

161020 | 95 g x 20

❄ 4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

CAPRICHO DE BAILEYS

Base de crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de Baileys, glaseado de caramelo.

± Ø 7 cm

IC18963 | 105 g x 16

❄ 2 h - 4ºC
2 d - 4ºC

DOMO AVELLANA

Base merengue, interior coulant de avellana con trocitos y flor de sal, mousse de avellana, glaseado de chocolate.

4881 | 76 g x 12

❄ 4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

Creaciones originales

LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel y aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, compota de cítricos. Acabado glaseado de chocolate blanco y kumquat confitado. ± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

LINGOTE PISTACHO

Mousse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa, crujiente y bizcocho de pistacho.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

161027 | 90g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

DULZURA ORIENTAL

Dacquoise de rosas, mousse de mascarpone de azahar y agua de rosas, praliné de pistacho. Decoración de pistachos troceados.
± Ø 7 x 4,5 cm

4891 | 65 g x 20

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

NUEVO

VICTORIA

Masa quebrada de pura mantequilla, dacquoise de coco, crema de té matcha, mousse de piña yuzu, glaseado de maracuyá.
± 7,5 x 7,5 cm

95687 | 100 g x 16

3 h - 4ºC
48 h - 4ºC

BOTÓN CHOCOLATE GOLD

Mousse de turrón, crujiente de almendras caramelizadas, cremoso de praliné, glaseado de chocolate con leche y trocitos de avellana, láminas de chocolate negro. ± Ø 5,2 x 5,5 x 3 cm

160443 | 55 g x 21

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente y cacao en polvo.
± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14

4 h - 3ºC
2 d - 3ºC

Creaciones originales

NUEVO

MONTE RUBY

Bizcocho joconde de almendra, mermelada arándanos y grosella negra, mousse mascarpone, cobertura de chocolate Ruby. 11 x 5 x 4 cm

4813 | 85 g x 17

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

NUEVO

MONTE MARACUYÁ

Bizcocho joconde de almendra, jalea de maracuyá, mousse cream cheese, cobertura de chocolate negro. 11 x 5 x 5 cm

4812 | 85 g x 17

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANZANA

Namelaka de manzana verde, chutney de manzana ácida, glaseado de chocolate blanco, palito de regaliz.
± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

HABA DE CACAO

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate con crujiente pailleté feuilletine y trocitos de avellanas, glaseado de chocolate.
± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12

2 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

GALLETA LOTUS

Mousse y crujiente de galleta lotus.

± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16

3 h - 4ºC
72 h - 4ºC

APPLE PIE

Pasta sablé, compota de manzana con trozos de manzanas asadas con canela, crumble tostado.
± 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Minis dulces y salados

Catering dulce

PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: crema de chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Brasil) con pulpa de maracuyá; crema de chocolate blanco 35% WAINA con notas intensas de leche fresca y vainilla Bourbon; crema de chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) con notas de plátano. ± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate negro, chocolate con leche y maracuyá, chocolate blanco y té verde Matcha, chocolate blanco y violeta, chocolate con leche y caramelo.

± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

NUEVO

TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

Chocolate, caramelo, vainilla.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30

3 h - 4ºC
48 h - 4ºC

NUEVO

TRIO ÉCLAIRS DE FRUTA

Pistacho, frambuesa, maracuyá.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30

3 h - 4ºC
48 h - 4ºC

SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor.
± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Catering dulce

POLVORÓN DE FRAMBUESA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, sal, almendra, frambuesa en polvo.
Aprox. 100 unidades. ± 3 x 3 cm

2 h - 4ºC
30 d - 20ºC

100363 | 1 kg x 1

POLVORÓN DE CANELA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, sal, almendra, canela. Aprox. 100 unidades.
± 3 x 3 cm

2 h - 4ºC
30 d - 20ºC

100362 | 1 kg x 1

SURTIDO DE PIC'POP

Surtido Pic'poc de masa choux: chocolate, frambuesa y caramelo. ± Ø 3,5 cm

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

95363 | 20 g x 48

SURTIDO DE MINI VASITOS

4 recetas: Tiramisú, Dos chocolates, Limón merengue, Frambuesa-Vainilla. 9 unidades de cada.

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

TDP005575 | 30 g x 36

MINI GOFRE DULCE

Un clásico en su versión mini.
± 6 x 5,5 x 1,6 cm

30 min - 20ºC
3 min - 200ºC
7 d - 4ºC

160485 | 15 g x 120

Catering dulce

PETITS FOURS DULCES ART DECO

6 recetas: Chou con crumble, cremoso de caramelo y chocolate con leche. Bizcocho de cacao con crujiente de chocolate con flor de sal y cremoso de chocolate. Crumble con gelé de frambuesa y mousse de vainilla. Bizcocho de coco, cremoso manjar-blanco coco, gelé de fresas y crema de mantequilla. Financier de coco con almendra, mermelada de mango y maracuyá y crema de mantequilla coco. Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas. 8 unidades de cada.

TDP004183 | 11,5 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

PETITS FOURS MONTMARTRE

8 recetas: Crumble con cremoso de limón, piel. Fondant de avellana y cremoso praliné. Financier de lima, panna cotta de coco y jalea de frambuesa. Financier caramelo, cremoso de chocolate con leche y nueces pecán caramelizadas. Choux de vainilla. Cremas de almendra, pera y almendras tostadas. Financier de cacao, mousse de chocolate y crumble cacao. Galleta con mousse de vainilla y jalea de mango. 6 unidades de cada.

TDP004185 | 11,2 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 recetas: Pastel de fresa. Financier de pistacho y albaricoque. Amandine de limón con gelatina y ralladura de limón. Éclair de chocolate. Mini opéra. Crumble de cacao y mousse de chocolate. Crumble de frambuesa. Tartaleta de cacao con caramelo y nueces pecán. 6 unidades de cada.

TDP004182 | 14,5 g x 48

2 h - 4ºC
24 h - 4ºC

SURTIDO DE 5 MINI TARTAS

Lemon pie, Cheesecake de cookie, Brownie, Toffee pecan pie, Tarta de cerezas negras y avellanas. 2 tartas de cada. Precortadas en 10 raciones.
± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100

1 h - 4ºC
5 d - 4ºC

Catering dulce

NUEVO

MINI PASTEL DE NATA

Hechos en Portugal.
± 5 cm

502873 | 25 g x 144

8-10 min - 200ºC

MINI TORRIJAS TÉ EARL GREY

Pan empapado en leche infusionada con té Earl Grey.

100358 | 46 g x 30

4 h - 4ºC
2 d - 4ºC

MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro con interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60

4 h - 4ºC
5 d - 4ºC

MINI OPÉRA

Bizcocho joconde empapado en café, ganache de chocolate y café arábica, crema de mantequilla al café, cobertura de chocolate. ± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98

4 h - 4ºC
24 h - 4ºC

NUEVO

BUFFET CAFÉ PRALINÉ

Bizcocho de café, cremoso de praliné, chantilly de café. Brillo de café.
± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160161 | 26 g x 88

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

MINI BUFFET CHOCOLATE MARACUYÁ

Bizcocho de cacao jugoso, cremoso de chocolate con leche y maracuyá, ganache de chocolate. Acabado terciopelo. ± 4 x 2,5 cm

160155 | 16 g x 132

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

Catering dulce

NUEVO

MINI MANGO

Cremoso de mango y pasión, bizcocho madalena, nata monté de mango y perlas Caramelia.
± Ø 3,5 x 2,5 cm

161011 | 20 g x 56

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

MINI LIMÓN

Cremoso de limón sobre streusel y nata de citricos con polvo de pistacho.
± Ø 3,5 x 2,5 cm

161012 | 20 g x 56

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

MINI CHOCO MARACUYÁ

Bizcocho jugoso de cacao con ganache de maracuyá y ganache monté de chocolate 66%.
± 2,5 x 2,5 cm

161014 | 20 g x 120

4 h - 4ºC
72 h - 4ºC

NUEVO

MINI BUFFET CHOCOLECHE CROCANTI

Bizcocho tierno de canela con azúcar crocanti. Chantilly montada de choco leche. Acabado chocolate terciopelo. ± 3,5 x 3 cm

160157 | 17 g x 126

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

MINI BUFFET MANGO

Bizcocho madalena, cremoso de mango. Acabado en brillo con trazas de chocolate negro.
± 2,5 x 2,5 cm

160160 | 18 g x 144

40 min - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI CACAHUETE PERA

Bizcocho de cacahuete salado, mermelada de pera, ganache montada de chocolate con leche.

± 4,5 x 3 x 2,5 cm

160437 | 16 g x 120

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

MINI CARAMELO LOTUS

Bizcocho magdalena, crujiente de praliné y galleta Lotus, cremoso de caramelo y galleta Lotus, lámina crujiente de chocolate blanco.
± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

Catering salado

CANAPÉS PRESTIGIO

5 sabores: Domo de salmón con cebollino, jengibre, manzana roja. Galleta Traou Mad, medallón de foie gras, jalea de higos, pimienta. Crujiente de semillas, crema de coco curry, perla de pimiento amarillo. Galleta sablé de nueces, champiñones, cebolla caramelizada. Galleta negra de amapola y parmesano.

160541 | 627 g x 60

5 h - 4ºC
3 d - 4ºC

CANAPÉS VEGETARIANOS

6 recetas: Burger con crema de cilantro yuzu, guisantes de nieve, salsa teriyaki y sésamo tostado. Sándwich de verduras con pan de molde verde, verduras y pan de molde de cereales. Cake de cebolla con mousse de mascarpone y frambuesa, nueces y arándanos rojos. Financier de tomate con crema de ricotta, bolitas de mozzarella y tomates marinados. Blinis de crema de pimientos con especias, pimientos asados y marinados. Cake de espinaca, crema de mascarpone, haba de soja y guisantes de nieve. 9 unidades de cada.

TDP000096 | 11 g x 54

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MINI QUICHES DELICIA

5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, loraine (queso y bacón), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli. Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. ± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125

15 min - 160ºC
2 d - 4ºC

Catering salado

MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón. Para consumir frío o caliente. ± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48

3 h - 4ºC
12 min - 120ºC
3 d - 4ºC

MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA

Mini pan de molde tostado con aceite de oliva, queso comté D.O.P. y trufa blanca de verano.

6509 | 8 g x 32

10 min - 200ºC

MINI BRIOCHES SALADOS

4 sabores: foie gras y cebollas confitadas, salmón ahumado y queso, queso de cabra con nueces y miel, pesto y tomate seco.
2 bandejas de 20 piezas.

96595 | Bandeja de 520 g x 40

4 h - 4ºC
3 d - 4ºC

NUEVO

MINI TATIN VERDURAS DEL SOL

Hojaldre de pura mantequilla cubierto con pimientos rojos, pimientos amarillos, cebolla, calabacín, berenjena y tomate.
± 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96

15 min - 180ºC
12 h - 4ºC

NUEVO

MINI CHEESE NAAN

Mini panes especiales rellenos con queso crema.

160546 | 13,5 g x 80

15 min - 150ºC

NUEVO

MINI PASTEL NATA BACALAO

Masa de hojaldre y relleno de bacalao.
± Ø 5 cm

155004 | 33 g x 72

8-11 min - 250ºC
24 h - 4ºC

Panes

Panes especiales

NUEVO

HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.
± 23 x 11 x 6,5 cm

40-45 min - 20ºC
8-12 min - 200ºC
24 h

178179 | 350 g x 20

PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, manzana y abricot seco.

± 39 x 29 x 23 cm

25 min - 200ºC

160484 | 500 g x 12

PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina semiintegral enriquecida con pipas de girasol y frutas enteras (higos turcos 14,5%, avellanas italianas 5% y almendras de California 5%). ± 27 x 9,5 x 9,5 cm

2 h - 20ºC
18 min - 180ºC
3 d - 4ºC

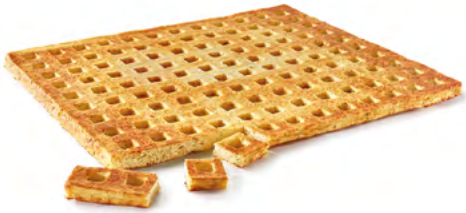
96123 | 950 g x 8

Bases saladas

SURTIDO DE MINI CONOS SALADOS

4 sabores: tomate, albahaca, sésamo, natural salado. 45 unidades de cada sabor.

160471 | 4,5 g x 180



PLACA DE GOFRE QUESO PEREJIL

Con emmental francés. Ideal para catering.
± 37,5 x 31,5 cm

9 min - 180ºC
24 h - 4ºC

687302 | 1,1 kg x 3

Mini panes

MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.
± Ø 4 cm

30 min - 4ºC
24 h - 4ºC

96374 | 10 g x 100

MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.
± 5 x 5 cm

20 min - 20ºC
3 d - 4ºC

96552 | 22 g x 150

MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.

± 9 x 3,5 x 3 cm

20 min - 20ºC
24 h - 20ºC

160395 | 25 g x 120

MINI PAN NÓRDICO

Mini pan nórdico de masa madre para canapés o mini sándwiches. Ideal con salmón marinado.
± Ø 4 cm

30 min - 4ºC
3 d - 4ºC

160347 | 3,5 g x 280

Listo para decorar

Trufas

TRUFAS DE BAILEYS

Ganache de Baileys con chocolate con leche, cobertura de chocolate con leche y azúcar de café.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160432 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS DE LIMÓN JENGIBRE

Ganache de limón con chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco y jengibre.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160433 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS DE TÉ EARL GREY

Ganache de té Earl Grey, cobertura de chocolate.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160434 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.
± Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50

10 min - 4ºC
5 d - 4ºC

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Taïnori cobertura de cacao puro en polvo.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS PRALINÉ CON KIKOS

Ganache de chocolate negro con praliné y maíz frito, cobertura de cacao puro en polvo.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160099 | 8 g x 175

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

TRUFAS CARAMELO SALADO

Ganache de chocolate negro y chocolate con leche, caramelo salado, cobertura de cacao puro en polvo. ± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160100 | 8 g x 175

40 min - 4ºC
7 d - 4ºC

Caprichos dulces

ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate caramelo con almendras tostadas y mezcla de spéculoos. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbacoa molidos y mezcla de spéculoos. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
21 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

ROCAS DE YOGUR Y SOJA

Chocolate blanco y yogur con soja caramelizada y galleta. Aprox.180 unidades.

100288 | 1 kg x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

TEJAS DE CHOCOLATE

Aprox. 75 unidades.

100309 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y frambuesa. Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

TEJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Chocolate blanco, galleta crujiente de barquillo y maracuyá. Aprox. 75 unidades.

100327 | 500 g x 1

2 h - 4ºC
7 d - 20ºC

Caprichos dulces

MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas.
Aprox. 180 unidades.

± 3,5 x 2,5 cm

100344 | 1 kg x 1 | 2 h - 4ºC | 21 d - 20ºC

MINI TABLETA CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con flor de sal de curry y pimienta de Sichuan.
Aprox. 220 unidades.

± 3,5 x 2,5 cm

100343 | 1 kg x 1 | 2 h - 4ºC | 21 d - 20ºC

MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

Chocolate blanco caramelo con especias (canela, clavo, nuez muscada), trocitos de almendra caramelizada, crumble de chocolate negro. ± 3,5 x 2,5 cm

100355 | 1 kg x 1 | 1 h - 15ºC | 30 d - 15ºC

MINI TABLETA CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby con pimienta rosa y trocitos de crumble de frambuesa.

± 3,5 x 2,5 cm

100354 | 1 kg x 1 | 1 h - 15ºC | 30 d - 15ºC

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 | 1 h - 15ºC | 30 d - 3ºC

PUNTO CHOCO GOLD Y FRUTOS SECOS

Chocolate Gold con palitos de almendra, coco rallado, pipas de calabaza, arándanos secos.
Aprox. 170 unidades.
± Ø 3 cm

100366 | 1 kg x 1 | 2 h - 4ºC | 7 d - 20ºC

PUNTO CHOCO Y FRUTOS SECOS

Chocolate negro con palitos de almendra, coco rallado, semillas de calabaza, arándanos secos.
Aprox. 190 unidades.
± Ø 3 cm

100306 | 1 kg x 1 | 2 h - 4ºC | 7 d - 20ºC

CRUMBLE DE SPÉCULOOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, mezcla de especias: canela, clavo, nuez moscada, pimienta.

100357 | 1 kg x 1 | 3 h - 20ºC | 30 d - 20ºC

CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1 | 3 h - 20ºC | 30 d - 20ºC

CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pistacho.

100347 | 1 kg x 1 | 3 h - 20ºC | 30 d - 20ºC

CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1 | 3 h - 20ºC | 45 seg - 130ºC | 30 d - 20ºC

Tapas de macaron

MINI TAPA DE MACARON

Mini concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192

2 h - 4ºC
4 d - 4ºC

TAPA DE MACARON NATURAL

Concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

TAPA DE MACARON ROSADA

Concha crocante de almendra con interior blanco.
± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36

3 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Mangas

MANGA DE MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano listo para servir sin tiempo desconlegar.

4017 | 300 g x 4

24 h - 4ºC

MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Ideal para elaborar postres y vasitos.

3313 | 700 g x 4

6 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE CREMA DE LIMÓN

Crema de limón ideal para rellenar vasitos, macarons y tartaletas.

3223 | 600 g x 4

6 h - 4ºC
24 h - 4ºC

MANGA DE MOUSSE CHEESECAKE

Queso crema con azúcar y huevo. Ideal para personalizar postres.

4432 | 620 g x 4

6 h - 4ºC
2 d - 4ºC

Salsas

Philippe Urraca

CHOCOLATE GANACHE

Ganache de una mezcla de chocolate negro 60% y 73%.

95379 | 500 ml x 7

3 h - 4ºC
24 h - 4ºC

CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

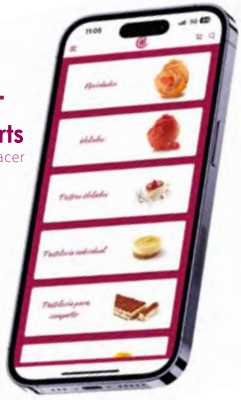
95380 | 500 ml x 7

3 h - 4ºC
3 d - 4ºC

DESCUBRA NUESTRA
APLICACIÓN MÓVIL

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

- Haga su pedido 24 horas al día, 7 días a la semana.
- Consulte su información de precios y días de entrega.
- Acceda a promociones exclusivas.
- Agregue y visualice sus productos favoritos de manera rápida.



DESCARGUE LA APP

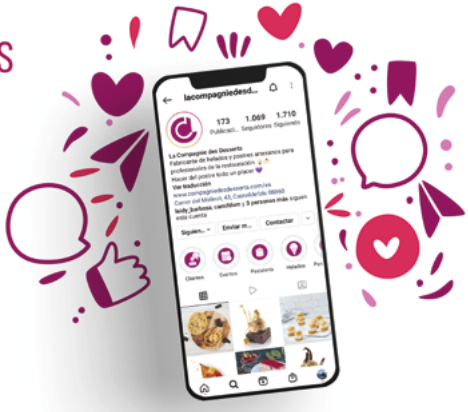
GET IT ON Google Play

Available on the App Store

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

@lacompagniedesdesserts.es

La Compagnie des Desserts España



Leyendas

Helado | Crudo | Precocido | listo para servir después de la ejecución indicada

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/ Nueva receta disponible a partir del 9 de septiembre 2024

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.

Los tiempos y potencia recomendada son orientativos, pueden oscilar en función de cada horno o microondas.

la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

ANDALUCÍA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CANARIAS : 92 204 53 88
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