

Colección

Fin de año 2026



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

Le presentamos nuestra colección Fin de Año 2026, una cuidada selección de helados y postres creada para convertir cada celebración en una experiencia inolvidable.

Esta temporada, déjese seducir por nuevos sabores como el aromático helado de **Chai Latte** o el delicado Mini Cheesecake Pasión. Descubra también creaciones irresistibles como el **Intensamente Vainilla**, la **Piña de Invierno**, el **Deseo de Turrón** o el elegante **Cálido de Nuez Pecana**, donde las texturas y los sabores más emblemáticos de estas fechas se unen para cautivar a sus clientes.

La colección se completa con propuestas tan reconfortantes como el **Tronco de Navidad Choco Avellana**, el tradicional **Roscón de Reyes**, la **Corona de Turrón** o la **Espiral de Spéculoos**. Además, incorporamos nuevas opciones veganas y sin gluten, como la **Tarta de Lima** y la **Carrot Cake**, para que todos puedan disfrutar de un final de comida excepcional.

Una colección pensada para inspirar, emocionar y hacer de cada postre el broche de oro perfecto para las celebraciones de fin de año.

¡Le deseamos una feliz temporada!

Helados y Postres helados



Helados y Sorbetes 2,5l



SABORES DE EXCEPCIÓN Y CREACIONES ORIGINALES

referencia el bote 2,5l



BAILEYS

92699

Helado cremoso con el sabor suave y dulce del licor Baileys, que combina notas de crema de leche y un toque delicado de whisky.



PRETZEL SALSA DE CARAMELO Y BARQUILLOS DE CHOCOLATE **NUEVO**

92024

Helado con pretzel fundido, salsa de caramelo salado y trocitos de barquillos de chocolate.



CEPS

BAJO PEDIDO

Helado salado de setas con un toque de sal.



CHAI LATTE **NUEVO**

92025

Helado de leche fresca. Infusión de té negro con especias chai y vainas de vainilla Bourbon de Madagascar con un toque de sirope de arce.



HABA TONKA

92753

Helado elaborado con haba Tonka entera infundida durante 2 horas, con un sabor único a vainilla y notas de almendra amarga.



QUESO IDIAZÁBAL

74306

Helado salado con 16% de queso Idiazábal, procedente del País Vasco D.O.P.



SALSA YAKITORI **NUEVO**

92019

Sorbete con un 40 % de salsa yakitori.



TOMILLO

92849

Helado de tomillo de les Garrigues infundido 2 horas en nuestro obrador.



Helados y Sorbetes 2,5l

ALTA EXPRESIÓN

referencia *el bote 2,5l*



CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, a base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

92530



MANGO "ALFONSO"

Mango «Alfonso» de la India con 55% de fruta.

92698



NARANJA SANGUINA

Sorbete con 57% de zumo de naranja sanguina.

93620



PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné de avellanas de proximidad.

92729



VAINILLA BOURBON INFUSIONADA LECHE FRESCA

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar maceradas en frío durante 20 horas e infusionadas en leche fresca.

92815

GAMA TRADICIÓN

referencia *el bote 2,5l*



3 CÍTRICOS

Sorbete de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia.

75347



AVELLANA

Helado de praliné de avellanas.

92021



CANELA

Helado cremoso con un toque aromático de canela en polvo.

92301



CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

92051

Helados y Sorbetes 2,5l



GAMA TRADICIÓN

referencia *el bote 2,5l*



CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL

Helado de chocolate al 60%, con un toque de flor de sal.

75741



CHOCOLATE NEGRO NARANJA

Sorbete de chocolate negro al 70% y 30% de zumo de naranja fresco.

74963



ESTILO CHEESECAKE OREO

Helado de queso crema, veteado de salsa de chocolate, trocitos de Oreo®.

92022



FUSIÓN DE CÍTRICOS

Sorbete de naranja sanguina y lima.

76287



LIMÓN

Sorbete con 25,6% de zumo de limón.

92501



MARACUYÁ

Sorbete con 41% de zumo de maracuyá.

92661



OREO

Helado de galleta Oreo® con trocitos.

92845



TURRÓN SUPREMA

Helado de 30% de tradicional turrón de Jijona suprema.

92892



VAINILLA MACADAMIA CARAMELO

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo y nueces de macadamia caramelizadas con un toque de sal.

93105

Helados y Sorbetes 5l



referencia elbote5l



TURRÓN

Helado. 15% de pasta de turrón.

72539



NATA

Helado.

92497



LECHE MERENGADA

Helado.

92670



FRAMBUESA

Sorbete. 25% de frambuesas Williamette y Mecker.

92663



VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar..

92480



LIMÓN

Sorbete.

92505

Postres helados

Sacar 5 minutos antes de servir



✦ LINGOTE CACAHUETE CARAMELO

Helado de cacahuete, salsa de caramelo, trocitos de cacahuetes tostados y salados, cobertura de chocolate con leche. $\pm 7,5 \times 5,5 \times 3,5$ cm

90920 | 70 g x 30



PROFITEROLES HELADO DE VAINILLA

Pasta choux de mantequilla pura rellena de helado de vainilla, decorada con azúcar perlado. $\pm \varnothing 3$ cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



✦ MOCHI MANGO MARACUYÁ

Pasta de arroz rellena de helado de mango y maracuyá. $\pm \varnothing 5 \times 3$ cm

160558 | 35 g x 45



✦ MOCHI FRAMBUESA LICI

Pasta de arroz rellena de helado de frambuesa lichi. $\pm \varnothing 5 \times 3$ cm

160559 | 35 g x 45



MOCHI TÉ VERDE MATCHA

Pasta de arroz rellena de helado de té verde Matcha. $\pm \varnothing 5 \times 3$ cm

160560 | 35 g x 45



Pastelería



Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

INTENSAMENTE VAINILLA

Mousse de vainilla, relleno de gel de vainilla a base de miel, semillas de vainilla, arroz con leche vainillado con flor de sal sobre una galleta esponjosa. Cobertura de carbón vegetal.

± Ø 6,5 x H 7 cm

95206 | 100 g x 16



4 h - 4°C

48 h - 4°C



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 - 4°C

24 h - 4°C



ÁRBOL DE NAVIDAD

Mousse de chocolate negro, crema de chocolate con leche, streussel.

± Ø 6,7 cm

150055 | 62 g x 12



BOLA DE NAVIDAD

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

150058 | 79 g x 12



Especial Navidad

Edición limitada

NUEVO

PIÑA DE INVIERNO

Biscocho genovés de chocolate, mousse de chocolate negro y chocolate con leche, corazón fundente de caramelo de mantequilla salada salpicado de perlas de cereales crujientes. Terciopelado de cacao, decorado con azúcar glas. ± Ø 5 x H 8 cm

DP210 | 70 g x 20



NUEVO

DESEO DE TURRÓN

Mousse de turrón con biscocho, crocanti de almendra y glaseado de chocolate blanco. Decorado con trocitos de turrón, perlas crujientes y estrella de chocolate blanco. ± Ø 5,5 x H 5 cm

150062 | 78 g x 12



BOLA TURRÓN

Mousse de turrón con interior de turrón crujiente sobre galleta sablé. ± Ø 6 cm

150054 | 90 g x 12



Especial Navidad

Edición limitada



CRISTAL DE NIEVE

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

150056 | 82 g x 12



NUEVO

ROSCÓN DE REYES INDIVIDUAL*

Masa brioche aromatizada con agua de azahar rellena de nata. Decoración de frutas escarchadas y azúcar en grano.
± Ø 11 x H 4,5 cm

180051 | 120 g x 12



NUEVO

CORONA DE TURRÓN

Bizcocho húmedo de cacao, núcleo de turrón, chantilly de turrón y decoración de media bola de turrón.
± Ø 7,5 cm

161051 | 80 g x 20



TRONCO DE NAVIDAD NATA

Bizcocho enrollado relleno de nata y cubierto con trufa.
± 9 x 6 x 4 cm

180037 | 100 g x 10



NUEVO

TRONCO DE NAVIDAD CHOCO AVELLANA

Bizcocho enrollado relleno de mousse de chocolate y avellana. Cubierto con trufa.
± 7,5 x 6 x 4 cm

180055 | 100 g x 10



Delicias de Temporada



NUEVO

CÁLIDO DE NUEZ PECANA

Base de tartaleta de cacao, ganache de chocolate y cremoso de nuez pecana.

± Ø 8 cm

161052 | 95 g x 12



DULZURA DE INVIERNO

Galleta dacquoise de nueces, mousse de vainilla y jarabe de arce, corazón de praliné de nuez pecana, decoración de avellana caramelizada.

± Ø 7 x 4,5 cm

4972 | 80 g x 20



ÓVALO ROCHER TURRÓN

Bizcocho de vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, cobertura de chocolate con leche y almendras tostadas.

± Ø 7 x 5 x 4 cm

IC18980 | 65 g x 20



NUEVO

ESPIRAL DE SPÉCULOOS

Mousse de crema de spéculoos con corazón líquido de ganache de chocolate y base de bizcocho de cacao.

± Ø 4,5 x H 7 cm

100393 | 85 g x 18



Todo chocolate



MILHOJAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, láminas de chocolate, crema de chocolate y crema de chocolate con leche. $\pm 11 \times 3,5$ cm

150032 | 95 g x 14



PETIT CHOCOLIBRE

Libre de gluten, lacteos, huevos y frutos secos.

$\pm \varnothing 5,5$ cm

180036 | 85 g x 16

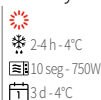


MI-CUIT DE LIMÓN Y YUZU

Mantequilla pura, 28 % de chocolate negro y con un relleno de limón y yuzu (12,4 % de yuzu).

$\pm \varnothing 6,7$ cm

160629 | 105 g x 24



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una teja de chocolate. $\pm \varnothing 7$ cm

150022 | 90 g x 12



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. $\pm 13 \times 2,5$ cm

95359 | 90 g x 33



Todo chocolate



MACARON COULANT CHOCOLATE

Tapa de macaron de chocolate, interior de ganache de chocolate negro.

± Ø 7 x 3 cm

95922 | 80 g x 24



TARTELETA DE CHOCOLATE

Pasta dulce, ganache de chocolate de Sudamérica.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



SACHER

Bizcocho de chocolate, ganache montée de chocolate, gelificado de frambuesa.

± 8,4 x 3,8 x 4 cm

161003 | 105 g x 21



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



✦ 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 | 100 g x 20



Trampantojos



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango.
± Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12



MANDARINA

Base sablé, mousse de naranja, interior de mermelada de naranja, streusel, trocitos de naranja. ± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



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



+VASO DE CAFÉ

Vaso de chocolate Gold, tapa de chocolate negro, mousse de chocolate blanco e infusión de café, caramelo de café, crujiente de crumble de café y paillette feuilletine. ± Ø 6 x 7 cm

160449 | 90 g x 12



+MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble cacao. Flor de ganache montada de chocolate blanco con infusión de grano de café, vainilla y marsala.
± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20



AGUACATE

Mousse de cítrico kalamansi, bizcocho savoiardi empapado en Cointreau y naranja, cobertura de chocolate. Hueso de ganache cítricos con cobertura de chocolate con leche.

± 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21





Creaciones originales



ROCHER DE PISTACHO

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

150053 | 85 g x 12



ROCHER CHOCOLATE BLANCO

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

150023 | 84 g x 12



ROCHER CHOCOLATE NUEZ PECANA

Bizcocho brownie de chocolate, mousse de chocolate y corazón de praliné de nuez pecana, recubierto de chocolate con leche y trocitos de nuez pecana. ± Ø 5,5 x H 5,5 cm

95388 | 105 g x 24



LINGOTE PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa con crujiente de pistacho.
± 9,5 x 4,5 x 4 cm

161027 | 90 g x 21



✦ LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel y aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, núcleo de compota de cítricos. Acabado glaseado de chocolate blanco y tiras de piel de naranja. ± 9,5 x 4,5 x 4 cm

160442 | 88 g x 21



Creaciones originales



✦ RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream
(mantequilla dulce y queso crema).
± Ø 7 x 5 cm

IC18974 | 90 g x 20



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso
fresco, interior de frutos rojos.
± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



✦ CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pasta sablé con spéculoos, 19% queso crema,
15% nata fresca.
± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



BROWNIE DE NUECES

Chocolate y nueces picadas.

± 7,1 x 6,5 x 2,5 cm

160665 | 80 g x 24



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





FINGER SNICKY

Crujiente de cacahuete, dacquoise de avellana, mousse de chocolate con leche, caramelo suave, cacahuetes salados tostados.
± 12 x 2,5 x 3,5 cm

95929 | 85 g x 33



Creaciones originales



MANDARINA SPÉCULOOS

Crujiente de speculoos, mousse de mandarina, núcleo de spéculoos, glaseado de mandarina y decoración de chips de speculoos.
± 13 x 3,5 x 3 cm

95925 | 90 g x 16



✦ TENTACIÓN DE PISTACHO

Bizcocho financier de pistacho, crujiente de praliné de pistacho, crema montada de chocolate blanco y pistacho, decorado con trocitos de pistacho. ± 9 x 3 x 5 cm

160448 | 90 g x 21



FINGER DUBÁI

Bizcocho de pistacho con crujiente caramelizado de pasta kataifi y pistacho, con ganache de chocolate negro.
± 9 x 3 x 4 cm

161038 | 70 g x 21



✦ TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Pan brioche empapado en crema inglesa infusionada con canela, naranja y vainilla y caramelizado. ± 12 x 4,5 x 3 cm

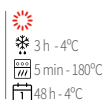
160431 | 100 g x 21



✦ BRIOCHE ESTILO TORRIJA

Brioche, huevo, crema, azúcar, caramelizado al horno.
± Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36



Sin gluten y Vegano



NUEVO

CARROT CAKE VEGANO SIN GLUTEN

Bizcocho especiado de zanahoria relleno y cubierto de buttercream de queso vegano.
± Ø 5,5 x H 4,5 cm

180050 | 90 g x 16



MUFFIN DE CACAO SIN GLUTEN

Con trozos de chocolate. Embalaje individual apto para horno y microondas.
± Ø 5 x 5,5 cm

180038 | 85 g x 20



NUEVA RECETA

TARTA DE QUESO VASCA SIN GLUTEN

Envuelta en su papel de horno.
± Ø 6 x H 3 cm

180048 | 105 g x 18



NUEVA RECETA

MI-CUIT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mi-cuit con un 35 % de chocolate. Presentado en molde de papel. ± Ø 9,1 x H 3,3 cm

160647 | 100 g x 24



NUEVO

TARTA DE LIMA VEGANA SIN GLUTEN

Base de galleta, crema de limón y cobertura de nata vegana decorada con ralladura de lima natural.
± Ø 20 x H 6 cm

180049 | 1 kg x 1



NUEVA RECETA

PECAN PIE SIN GLUTEN

Masa quebrada dulce vegana, nueces pacanas (17 %), huevos enteros de gallinas criadas al aire libre. Precortada en 14 raciones. ± Ø 32 cm

GFPIPE01001 | 1,17 kg x 1



Postres para compartir



Tartas



NUEVO

TARTA DE LIMA VEGANA SIN GLUTEN

Base de galleta, crema de limón y cobertura de nata vegana decorada con ralladura de lima natural.

± Ø 20 x H 6 cm

180049 | 1 kg x 1



NUEVO

TARTA 3 LECHE

Bizcocho esponjoso bañado con leche evaporada y leche condensada. Decorado con nata y canela.

± Ø 24 x H 5 cm

180052 | 2 kg x 1



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de dos capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema (34%).

± Ø 22 cm

IC13516 | 1,5 kg x 1



Tartas anglosajonas



TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.
Precortado en 14 raciones.
± Ø 21 cm

LCARED09001 | 1,6 kg x 1



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate negro 52%.
Precortado en 16 raciones.
± Ø 22 cm

LCACH029001 | 1,9 kg x 1



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela,
crema de queso.
Precortado en 14 raciones.
± Ø 21 cm

LCACAR16001 | 1,75 kg x 1



NUEVA RECETA

PECAN PIE SIN GLUTEN

Masa quebrada dulce vegana, nueces
pacanicas (17 %), huevos enteros de
gallinas criadas al aire libre.
Precortada en 14 raciones. ± Ø 32 cm

GFIPE01001 | 1,17 kg x 1



Bandas y bizcochos



TIRAMISÚ SAVOIRDI

Tradicional tarta de tiramisú con bizcochos savoirdi empapados en café y mascarpone.
± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



BIZCOCHO DE CANELA Y FRUTOS SECOS

Biscocho de canela con trocitos de avellanas, almendras y azúcar perlado.
± 38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,5 kg x 1



CAKE DE NUECES

Con chips de nueces y decoración de nueces picadas. Para cortar.
20 x 10 x 7 cm

95921 | 600 g x 6



BANANA BREAD

Biscocho de plátano con pepitas de chocolate, semillas de girasol, calabaza y arándanos.
Para cortar. ± 20 x 10 x 8 cm

95812 | 600 g x 6



Minis dulces y salados



Catering dulce



SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor. $\pm \varnothing 3,5$ cm

2876 | 12 g x 48



PETITS CHOUX CLÁSICOS

6 sabores: chocolate, caramelo, vainilla, frambuesa, limón y pistacho.

$\pm \varnothing 4$ cm

95271 | 18 g x 48



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. $\pm \varnothing 4$ cm

95205 | 18 g x 48



TRIO ÉCLAIRS CLÁSICO

Chocolate, vainilla, caramelo.
 $\pm 7,5 \times 3,7 \times 3,3$ cm

95685 | 25 g x 30



TRIO ÉCLAIRS DE FRUTA

Frambuesa, maracuyá, pistacho.
 $\pm 7,5 \times 3,7 \times 3,3$ cm

95686 | 25 g x 30



Catering dulce



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



SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



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



SURTIDO DE MINI VASITOS

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

TDP005575 | 30 g x 36



Catering dulce



MINI MANGO

Cremoso de mango y pasión, bizcocho magdalena, nata monté de mango y perlas Caramelia.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161011 | 20 g x 56



MINI LIMÓN

Cremoso de limón sobre streusel y nata de cítricos con polvo de pistacho.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161012 | 20 g x 56



MINI CROCANTI

Bizcocho crocanti de almendra, chantilly chocolate con ganache monté de chocolate negro y escamas de cobre paileté.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161013 | 20 g x 56



POLVORÓN AVELLANA CAFÉ

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, pasta de avellana y en café en polvo. Aprox. 90 unidades.

± 3 x 3 cm

100384 | 1 kg x 1



POLVORÓN DE FRAMBUESA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, almendra, frambuesa en polvo. Aprox. 90 unidades.

± 3 x 3 cm

100363 | 1 kg x 1



POLVORÓN DE CANELA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, almendra, canela. Aprox. 90 unidades.

± 3 x 3 cm

100362 | 1 kg x 1



SURTIDO DE PIC'POP

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

95363 | 20 g x 48



MINI GOFRE DULCE

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

160485 | 15 g x 120



Catering dulce



NUEVO

MINI CHEESECAKE PASIÓN

Base de crumble natural, relleno de tarta de queso al limón, gelatina de mango y maracuyá.
± Ø 3,5 x H 2,2 cm

8203 | 16 g x 54



BIZCOCHO CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces.

± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160033 | 25 g x 100



MINI PASTEL DE NATA

Hechos en Portugal.
± 5 cm

502873 | 25 g x 144

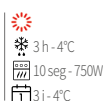


NUEVA RECETA

MINI COULANT DE CHOCOLATE

Coulant de chocolate con un 26 % de chocolate negro. ± Ø 6,7 x H 2,1 cm

160627 | 35 g x 60



BUFFET CAFÉ PRALINÉ

Bizcocho de café, cremoso de praliné, chantilly de café. Brillo de café.
± 3,5 x 3,5 x 4 cm

160161 | 26 g x 88



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

95289 | 18 g x 98



Catering salado



CANAPÉS SALADOS TRADICIÓN

9 recetas: Financier de tomate y crema de queso de cabra. Pan nórdico de cangrejo y guacamole. Pan negro con rillette de pollo a la mostaza. Cake de cebolla y magret de pato ahumado. Blini de crema de rábano, limón y boquerón. Bizcocho de nuez y crema de roquefort. Cake de pimienta con crema de crustáceo y cigalas marinadas. Bizcocho de caramelo y mousse de foie gras con higos confitados. Blini con crema de limón y salmón ahumado. 6 unidades de cada.

TDP000089 | 10 g x 54



MINI QUICHES VEGETARIANOS

Mini quiches precocidas en una pasta de tomate y mantequilla pura. 5 sabores: espinacas con ricotta, coliflor con queso azul, dúo de pimientos, champiñones con setas, chalotas y verduras confitadas. Bandeja especial para hornear. $\pm \varnothing 3 \times 4$ cm

160242 | 20 g x 125



MINI QUICHES DELICIA

5 sabores: salmón-eneldo, tomate queso de cabra-albahaca, lorraine (queso y bacón), champiñones-ajo-perejil, coliflor-brócoli. Mini quiches precocidas. 125 unidades repartidas en 5 bandejas de 25 piezas para hornear. $\pm \varnothing 3 \times 4$ cm

96781 | 18 g x 125



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



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



MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón. Para consumir frío o caliente. $\pm \varnothing 4,4 \times 3$ cm

160482 | 16 g x 48



Panes



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

687302 | 1,1 kg x 3



Panes especiales



PAN RÚSTICO

Harina de trigo. harina de malta de cebada y centeno. Formato retorcido.
± 38 cm

96864 | 450 g x 20

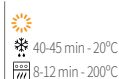


HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

Pan especial de calabaza y nueces.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



Mini panes



MINI BRIOCHE AMAPOLA

Horneado.
± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE NATURAL

Horneado.
± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI PAN BRETZEL VARIOS

Natural, sésamo, amapola.
± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120



MINI PAN DE LECHE

Pasta brioche de mantequilla pura con huevos.
Listo para rellenar. ± Ø 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



MINI FOCACCIA

Panecillo con sal gorda de Guérande.

5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



MINI PAN NÓRDICO

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

160347 | 3,5 g x 280



*Listo
para decorar*



Trufas



TRUFAS HELADAS

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

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto con virutas de coco rallado.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140



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



AGUSTÍ
TORELLÓ MATA
- C - A - S - A -

TRUFAS DOS CHOCOLATES CON MARC DE CAVA

Ganache de chocolate con leche y chocolate negro con Marc de Cava, cobertura ganache de chocolate con leche y polvo de frambuesa.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

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

160041 | 10 g x 140



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

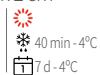
160099 | 8 g x 175



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



Caprichos dulces



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

Chocolate de cacao ruby con almendras tostadas y peta zetas.

Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

Chocolate caramelo con almendras tostadas, mezcla de spéculoos y peta zetas.

Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

Chocolate caramelo con kikos barbaoca molidos, mezcla de spéculoos y peta zetas.

Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con peta zetas.

Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco con peta zetas y café liofilizado.

Aprox. 200 unidades.

100027 | 1 kg x 1



ROCAS DE YOGUR Y SOJA

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

100288 | 1 kg x 1



PALITOS CHOCO NEGRO CROCANTE

Virutas de almendras y soja caramelizadas.

Aprox. 70 unidades. ± 30 cm

100030 | 1 kg x 1



PALITOS CHOCO BLANCO CURRY

Aprox. 85 unidades.

± 30 cm

100029 | 1 kg x 1



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



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



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

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

100355 | 1 kg x 1



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



CRUMBLE DE SPÉCULOOS

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

100357 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina de trigo, almendra molida.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, harina, pasta pura de pistacho español.

100347 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra en polvo, frambuesa.

100334 | 1 kg x 1



Bases de pastelería



MINI TAPA DE MACARON

Mini concha crocante de almendra con interior blanco.

± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



BASE DE TARTAleta DULCE ± Ø 8

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60



BASE DE TARTAleta DULCE ± Ø 5,5

Pasta de mantequilla pura con almendra y avellana en polvo, baño de manteca de cacao.
± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100



PLANCHAS DE BIZCOCHO

Plancha de biscocho genovés para enrollar o para calar. Perfecta para hacer tartas, brazos piononos y canapés salados.
± 57 x 37 x 0,7 cm

1010001 | 300 g x 8



HOJALDRE DE MANTEQUILLA

Receta con mantequilla pura (28%). Sin pinchar. Mantequilla concentrada: mantequilla con un 99 % de materia grasa.
± 36 x 56 x 0,28 cm

540106 | 654 g x 15



PIDA CON

NUESTRA APP Y TIENDA ONLINE

PARA BENEFICIARSE DE

- Realizar pedidos cuando quiera, desde cualquier dispositivo.
- Consultar pedidos anteriores y repetirlos en 1 clic.
- Acceder a novedades y promociones exclusivas.
- Gestionar su datos, facturas y otros documentos.

DESCARGUE LA APP



PRIMER ACCESO
Así de fácil:

1



Al iniciar sesión,
introduzca su correo
electrónico

2



Clic en "He olvidado
la contraseña"

3



Cree una nueva
contraseña



**Listo en menos
de un minuto**

ACCEDA A LA TIENDA ONLINE

<https://pedido.compagniedesdesserts.com>

O haga su pedido por WhatsApp



665 800 295



HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a jueves: 9h a 18h
Viernes: 9h a 15:30h

Puede realizar sus pedidos en cualquier momento (APP, tienda online y WhatsApp).
Los pedidos se gestionarán dentro del horario de atención de los días laborales.

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 21 de septiembre 2026

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.

Los productos de edición limitada estarán disponibles hasta agotar existencias.



la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

Descarga
nuestro
catálogo



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