

Colección

Fin de año 2023



Ideas de emplatado



Helado de chocolate Gold (75626 | p.5) con **crumble de spéculoos** (100278 | p.24), **salsa de caramelo a la sal** (95380 | p.24), **tejas de chocolate** (100309), **mini tableta chocolate blanco** (100343 | p.22), trozos de naranja fresca y nata montada.

Choco deluxe (160424 | p.13) con **helado de chocolate negro Guanaja** (92530 | p.5), **puntos choco y frutos secos** (100306), **coulis de fresa** (66061), **salsa de chocolate ganache** (95379 | p.24), almendras caramelizadas y frambuesas frescas.



Pan Lobster Roll (160345 | p.26) con crema de cangrero y mayonesa, gambas maceradas en salsa de soja.



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



www.compagniedesserts.com/es



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



Helados y postres helados



Helados y sorbetes



EDICIÓN LIMITADA



ROSCÓN DE REYES

Helado al estilo del Roscón de Reyes con fruta confitada, azúcar perlado, piel de limón y naranja, flor de azahar.

referencia

74964

SABORES DE EXCEPCIÓN



CAVIAR

Helado salado.

referencia

BAJO PEDIDO



CEPS

Helado salado de setas.

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 **NUEVO**

Sorbete.

BAJO PEDIDO



TRUFA

Helado salado.

BAJO PEDIDO




Helados y sorbetes



CHOCOLATES

	referencia
 CHOCOLATE GOLD Helado de chocolate blanco caramelizado.	75626
 CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Helado de leche fresca, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja 70% de cacao. Notas tostadas con un toque afrutado, cálido y armonioso.	92530
 CHOCOLATE NEGRO JENGIBRE NUEVO Helado de chocolate negro 59,5%, zumo de jengibre y trocitos de jengibre confitado.	75976
 CHOCOLATE NEGRO NARANJA Sorbete de chocolate con zumo de naranja.	74963
 GIANDUJA Sorbete de chocolate 70% y chocolate 60% con zumo de naranja fresco y piel de naranja.	94241
 SELVA NEGRA Helado de chocolate, trocitos de brownie, coulis de cerezas.	75131

TURRONES

 TURRÓN CON TROCITOS Helado de turrón de Jijona con trocitos de turrón de Alicante.	74605
 TURRÓN SUCHARD CON TROCITOS Helado.	1C25326
 TURRÓN SUPREMA Helado de turrón de Jijona suprema.	92892

Helados y sorbetes



CREACIONES ORIGINALES



3 CÍTRICOS

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



CALABAZA DULCE DE LECHE **NUEVO**

Helado de calabaza, veteados de dulce de leche.



CAQUI **NUEVO**

Sorbete 60% de fruta.



ENSAÏMADA **NUEVO**

Helado de ensaimada con cabello de ángel.



MANZANA ASADA **NUEVO**

Helado de manzana asada.



MANZANA RED LOVE JENGIBRE **NUEVO**

Sorbete de manzana Red Love con jengibre.

CLÁSICOS



AVELLANA A LA ANTIGUA

Praliné de avellanas.



CANELA

Helado.



DULCE DE LECHE

Con flor de sal de Camarga y leche fresca entera.



MANDARINA DE SICILIA

Sorbete. 26% de zumo de mandarina de Sicilia.



VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

Vainas infusionadas en nuestros obradores.

referencia

75347

75975

IC25336

IC25334

IC25335

92013

92729

92301

92702

92517

92815



Soufflés helados



SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUBE

Bizcocho de cacao con nueces pecán tostadas, caramelo cremoso, soufflé helado, nube.
± 13x2,5x2,5 cm

4704 | 65 g x 28



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

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

± Ø 7x4 cm

4648 | 95 g x 12



NUEVA RECETA

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise de cacao, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Huevos camperos.

± Ø 7x4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE MANDARINA

Bizcocho melindro empapado de mandarina, soufflé de mandarina, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

± Ø 8x5 cm

3163 | 105 g x 12



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Bizcocho melindro, jarabe de caramelo a la sal, soufflé de caramelo a la sal, cobertura de nougat caramelizado en polvo.

± Ø 7x4 cm

2828 | 110 g x 12



Sacar 5 minutos antes de servir

Postres helados



NUEVO

ESKI FRAMBUESA MERENGUE

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

90952 | 70 g x 20



NUEVO

COPO DE NIEVE

Helado de cognac y naranja confitada, bizcocho genoves empapado en cognac y naranja confitada, merengue italiano. $\pm \text{Ø } 7,5 \times 5,5 \text{ cm}$

90897 | 80 g x 8



NUEVO

BOLA ROCHER

Helado de praliné de avellana, interior de helado de chocolate, cobertura de nata montada con trocitos de almendras caramelizadas. $\pm \text{Ø } 6,5 \times 6 \text{ cm}$

90953 | 75 g x 12



NUEVO

LINGOTE EXÓTICO

Helado de mango maracuyá, cobertura chocolate blanco y ralladuras de coco.

$\pm 9 \times 4 \times 3 \text{ cm}$

90922 | 90 g x 40



NUEVA DECORACIÓN

LINGOTE ROCHER

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

$\pm 9 \times 4 \times 3,5 \text{ cm}$

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.

$\pm 7,5 \times 5,5 \times 3,5 \text{ cm}$

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. $16,5 \times 2,5 \times 3 \text{ cm}$

4606 | 85 g x 16



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

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

$\pm \text{Ø } 7 \times 4 \text{ cm}$

4607 | 95 g x 12



Pastelería



Creaciones

PHILIPPE URRACA



NUEVO

SECRETO DE CAFÉ

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné feuilletine, ganache de chocolate avellana, mousse café y chocolate blanco, avellanas caramelizadas. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

4818 | 75 g x 16



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. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

3664 | 75 g x 16



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bizcocho dacquoise, crujiente de praliné de almendra y avellana, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efecto terciopelo. $\pm \varnothing 7,5$ cm

95433 | 75 g x 16



PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crujiente de cacao, mousse de chocolate de Perú, crujiente de chocolate, interior de praliné de avellana y almendra. $\pm \varnothing 7,5 \times 5,5$ cm

4649 | 95 g x 12



TARTELETA SAINT-HONORÉ

Hojaldre de mantequilla con azúcar moreno, crema con infusión de vainilla, interior de dulce de leche, crema chantilly, chou crujiente. $\pm \varnothing 8 \times 6$ cm

4460 | 90 g x 12





Todo Turrón



NUEVO

CHEESECAKE TURRÓN

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

± Ø 7 cm

95882 | 90 g x 36



NUEVO

MEDIA LUNA DE TURRÓN

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

160441 | 60 g x 21



COULANT DE TURRÓN

Coulant de turrón, interior de turrón.

± Ø 6,5 cm

4771 | 95 g x 23



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 | 90 g x 12



ÓVALO ROCHER TURRÓN

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

± 7 x 5 cm

IC18111 | 65 g x 10



Todo chocolate



CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Base crujiente de praliné de avellana, mousse de chocolate negro, glaseado ganache de chocolate negro.

± Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



BOMBÓN TRES CHOCOLATES

Galleta sablé, mousse de tres chocolates, cobertura de glaseado de chocolate. Decorado con una lámina de chocolate.

± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

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

IC18490 | 95 g x 10



TERCIOPELO DE CHOCOLATE

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate, interior de trozos de chocolate crujiente, cobertura de chocolate con efecto terciopelo. Decorado con chocolate.

± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18



FINGER DE TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, crujiente de grué de cacao (habas tostadas y trituradas), mousses de chocolate: negro, con leche y blanco, cobertura de cacao efecto terciopelo.

± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



LOCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bizcochos y 2 capas de chocolate diferente: 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



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



LINGOTE TODO CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crujiente, ganache de chocolate. Decorado con ganache montada de chocolate y pétalos de chocolate. $\pm 12,5 \times 3 \times 4$ cm

150040 | 100 g x 14



TAPÓN DE CHOCOLATE PURO ORIGEN

Tapón de mantequilla pura y chocolate 63% puro origen de Ghana.

$\pm \varnothing 6 \times 5,5$ cm

4761 | 95 g x 24



NAMELAKA CHOCOLATE AVELLANA

Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka de chocolate negro, cobertura de chocolate negro, brillo de cacao. $\pm 8,4 \times 4,3 \times 4$ cm

160128 | 85 g x 21



CHOCO DELUXE

Sablé de chocolate, cremoso de chocolate negro 62% y mousse de chocolate, rocher de mousse de praliné con cobertura de almendra crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

160424 | 100 g x 20



Creaciones originales



NUEVO

CÚPULA DE BAILEYS

Base de crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de baileys, glaseado de caramelo. $\pm \varnothing 7$ cm

IC18963 | 105 g x 16



COULANT DE DULCE DE LECHE

Coulant de dulce de leche, interior de dulce de leche. $\pm \varnothing 6,5$ cm

4656 | 97 g x 23



LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bizcocho savoiardi empapado en almíbar de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crujiente y cacao en polvo. $\pm 12,5 \times 2,8 \times 3,5$ cm

150048 | 80 g x 14



FINGER CHOCOLATE NUECES PECÁN

Bizcocho de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nueces pecán enteras. $\pm 11 \times 3 \times 2,5$ cm

4506 | 65 g x 24



Creaciones originales



NUEVO

ROCHER DE PISTACHO

Bizcocho de avellana, mousse de pistacho con mascarpone, praliné de pistacho, cobertura de chocolate blanco con crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

150053 | 78 g x 12



ROCHER CHOCOLATE CON LECHE

Bizcocho de avellana, crujiente y cremoso de avellana, mousse de chocolate con leche, cobertura de chocolate con crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

150008 | 85 g x 12



ROCHER CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho de avellana, crujiente de crepes, financier avellana, cremoso de avellana, mousse de chocolate blanco y crocanti de avellana. $\pm \varnothing 6$ cm

150023 | 84 g x 12



NUEVO

CÚPULA DE AVELLANA FRUTA DEL BOSQUE

Crumble reconstituido, mousse de avellana, interior de fruta del bosque, glaseado con crocanti. $\pm \varnothing 7$ cm

IC18964 | 105 g x 16



NUEVO

BOTÓN CHOCOLATE GOLD

Bizcocho financier, confitura de cereza guinda, cobertura de chocolate Gold con crocanti, mousse de chocolate Gold y almendra.

160443 | 55 g x 20



Creaciones originales



NUEVO

LINGOTE CHOCO BLANCO CÍTRICOS

Bizcocho de miel con aceite de oliva, mousse de chocolate blanco, compota de cítricos, glaseado de chocolate blanco, kumquat confitado.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



MANDARINA

Base sablé, mousse de naranja, interior de mermelada de naranja, streusel, trocitos de naranja.

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



NUEVO

TARTELETA CHOCOLATE NARANJA

Pasta dulce, ganache de chocolate (habas de cacao de Sur America), compota de naranja y piel de limón.

± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



CAMPANA DE SPÉCULOOS CON MANZANA

Base sablé de chocolate, mousse de spéculoos, interior de manzanas caramelizadas, glaseado de chocolate negro. Decorado con nips de cacao y un Pailletté Feuilletine bañado en oro.

± Ø 5,5 x 6,5 cm

160145 | 75 g x 12



Minis dulces y salados



Catering dulce



NUEVO

MINI ENVUELTO DE CHOCOLATE

Macaron de chocolate negro, ganache de chocolate negro, cobertura de chocolate con leche con crocanti de almendra.

± Ø 3,5 cm

95495 | 22 g x 48



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



NUEVO

PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (puro origen Bresil) doble fermentación con pulpa de maracuyá, chocolate blanco 35% WAINA con notas de leche fresca, chocolate con leche 50% KIDAVOA (puro origen Madagascar) doble fermentación con notas de plátano. ± Ø 4 cm

95486 | 16 g x 48



NUEVO

TRIO DE PETITS CHOUX

3 sabores: arándanos, mandarina, chocolate avellana gianduja.

± Ø 4 cm

95485 | 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. ± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



Catering dulce



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES ART DECÓ

6 sabores: Chou con crumble y 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 con mermelada de mango-maracuyá y crema de mantequilla coco, Merengue envuelto de chocolate avellana con mousse de chocolate gianduja y trocitos de avellanas. 8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS MONTMARTRE

8 sabores: crumble de limón, crumble de avellana praliné, financier de lima panna cotta 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 con mousse de vainilla y glaseado de mango. 6 unidades de cada sabor.

TDP004185 | 13 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS DULCES TRADICIÓN

8 sabores: 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 sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48



SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaleta de limón, pastelito de chocolate blanco, pastelito de chocolate negro, tartaleta de fruta, vasito de maracuyá, pastelito de frambuesa, pastelito de frutos rojos, pastelito de queso, ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



Catering dulce



NUEVO

MINI GOFRE DULCE

± 6x5,5x1,6 cm

160485 | 15 g x 120



NUEVO

POLVORÓN DE CANELA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, sal, almendra, canela. Approx. 100 unidades. ± 3x3 cm

100362 | 1 kg x 1



NUEVO

POLVORÓN DE FRAMBUESA

Harina de trigo tostada, azúcar, manteca, sal, almendra, frambuesa en polvo. Approx. 100 unidades. ± 3x3 cm

100363 | 1 kg x 1



SURTIDO DE MINI VASITOS

4 sabores: tiramisú, dos chocolates, limón merengue, frambuesa vainilla. 9 unidades de cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36



SURTIDO DE PIC'POP

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

95363 | 20 g x 48



Trufas



NUEVO

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



NUEVO

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



NUEVO

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



TRUFAS DE TURRÓN

Ganache de turrón suprema de Jijona con crujiente, cobertura de chocolate con leche.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160427 | 10 g x 140



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 HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate.

± Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50



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 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



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



Caprichos dulces



MINI TABLETA CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro con flor de sal de ibiscus, fruta de la pasión y almendras caramelizadas. Aprox. 180 unidades. $\pm 3,5 \times 2,5$ 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. $\pm 3,5 \times 2,5$ cm

100343 | 1 kg x 1



MINI TABLETA CHOCOLATE GOLD

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

100355 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE RUBY Y ALMENDRAS

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

100348 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y ALMENDRAS

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

100345 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE GOLD Y KIKOS

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

100346 | 1 kg x 1



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



GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: Coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades. $\pm 2 \times 2 \times 1,5$ cm

160127 | 2,3 kg x 1



Catering salado



NUEVO

MINI BAGEL SALMÓN

Mini bagel de amapola, salmón ahumado, queso fresco con cebolleta y limón.

- Consumo frío: descongelación 3h-4°C

- Consumo caliente: calentar en la bandeja 12-15min - 120°C

± Ø 4,4 x 3 cm
160482 | 16 g x 48



MINI SÁNDWICH COMTÉ TRUFA

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

6509 | 8 g x 32



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.

± Ø 3 x 4 cm

160242 | 20 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. 40 unidades repartidas en 2 bandejas de 20 piezas.

96595 | 13 g x 40



CANAPÉS VEGETARIANOS

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

TDP000096 | 11 g x 54



Listo para decorar

TAPAS DE MACARON



MINI TAPA DE MACARON

Mini tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



TAPA DE MACARON NATURAL

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



TAPA DE MACARON ROSADA

Tapa crocante de almendra, lista para rellenar.

± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36



CRUMBLES



NUEVO

CRUMBLE DE SPÉCULOOS

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

100357 | 1 kg



NUEVO

CRUMBLE DE CÍTRICOS

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida, zumo de yuzu y limón verde.

100356 | 1 kg



CRUMBLE DE PISTACHO

Mantequilla, azúcar, almendra molida, pistachos.

100347 | 1 kg



CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla, azúcar, harina, frambuesa.

100334 | 1 kg



SALSAS

Philippe Utraca



CHOCOLATE GANACHE

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

95379 | 500 ml x 7



CARAMELO A LA SAL

Salsa de caramelo cremoso con un toque de sal.

95380 | 500 ml x 7



Panes



Panes especiales



NUEVO

PAN MUESLI

Pan moldeado con semillas de calabaza, sésamo, girasol y lino, pasas, nueces, manzana y albaricoque seco. ± 17x8x10 cm

160484 | 500 g x 12



NUEVO

PLACA DE PATATA QUESO PEREJIL

Patata, queso emmental y perejil.

± 37,5x31,5 cm

6873 | 1,1 kg x 3



PAN RÚSTICO DE HIGOS, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Harina de cereales enriquecida con semillas de girasol, miga densa y crujiente de los tres frutos enteros (15% higos silvestres de Turquía, avellanas de Italia y almendras de California). Cocinado en un molde rectangular.

± 27x9,5x9,5 cm

96123 | 950 g x 8



PAN LOBSTER ROLL

Harina de trigo. 4 bloques de 5 panes para dividir.

± 20 cm

160345 | 100 g x 20





665 800 295

HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Beneficiense de ofertas exclusivas

Horario de atención: De lunes a jueves de 9h a 18h y los viernes de 9h a 17h
*Si hace su pedido por Whatsapp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora.
 Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborales.*

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades, creaciones y servicios, consejos e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesserts.es



La Compagnie des Desserts España



Leyendas

Helado |
 Crudo |
 Precocado |
 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 / Nueva receta disponible a partir del 1 de septiembre de 2023



la compagnie des desserts

Hacer del postre todo un placer

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

ANDALUCIA: 95 241 14 25
LEVANTE: 96 311 66 21
BALEARES: 97 110 82 90

MADRID: 91 786 03 03
CATALUÑA: 93 654 72 72
PAÍS VASCO: 94 642 34 03



@lacompaniedesdesserts.es



La Compagnie Des Desserts España