

Repostería de alta gama







Un nuevo concepto de pastelería gourmet

Te presentamos una selección de creaciones que darán un toque de elegancia a tu escaparate y harán las delicias de tus clientes más exigentes.

- Una fusión de texturas y sabores que sorprenden y crean adicción.
- Calidad de alta gama y excelentes acabados.
- Selección de materias primas y sabores al gusto europeo.
- Formatos tan prácticos como atractivos.



Una amplia gama para satisfacer
a los más exigentes





Repostería gourmet

de alta gama para los paladares más sibaritas

PÁGINAS 6-9

Les Tûlipes

cuando los muffins son tan exquisitos
que tienen nombre propio

PÁGINAS 10-11



Pastelería horeca

para el profesional de la hostelería y la restauración

PÁGINAS 12-19





Repostería gourmet

- Calidad de alta gama y excelentes acabados.
- Pasteles ya envasados en elegantes cajas que le darán a tu establecimiento un toque muy especial.
- Cada envase incluye una elegante bandeja dorada para facilitar su presentación.
- Máxima practicidad: descongelar y exhibir.
- Su sofisticado envoltorio viste tu escaparate pero también es fácil de manipular y práctico para llevar.



DECORACIÓN DE CACAO

MOUSSE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE CACAO

CRUJIENTE DE PRALINÉ

BASE DE BIZCOCHO



↑ REF. 60680

CARRÉ VERSAILLES DE CHOCOLATE

Una base de crujiente de praliné y bizcocho de cacao coronada con una generosa capa de mousse de chocolate. Muy bombón.

 700 GR / UNIDAD

 3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*

 4 UNIDADES / CAJA

 1 2 3
17 x 17 CM

 10 x 10

 6 A 8 RACIONES

EAN 8424465606805

DECORACIÓN RALLADURA DE LIMÓN

MERENGUE FLAMBEADO

BIZCOCHO BLANCO

MOUSSE DE VAINILLA

CREMA DE LIMÓN

BASE DE BIZCOCHO



↑ REF. 60690

CARRÉ DE LIMÓN Y MERENGUE

La suave textura de la *mousse* de vainilla sobre la base de bizcocho y crema de limón, junto con la cobertura de merengue flambeado, crean una sorprendente fusión de texturas.

 640 GR / UNIDAD

 3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*

 4 UNIDADES / CAJA

 1 2 3
17 x 17 CM

 10 x 10

 6 A 8 RACIONES

EAN 8424465606904

DECORACIÓN MONTAÑA DE FRUTOS ROJOS

COBERTURA DE YEMA CON CÍTRICOS

BIZCOCHO

BAVAROIS DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

BASE DE BIZCOCHO



↑ REF. 60710

CARRÉ DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS

La *bavaise* de vainilla y frutos rojos se apoya sobre un tierno bizcocho y se realiza con el toque especial de la yema con cítricos.

 800 GR / UNIDAD

 3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*

 4 UNIDADES / CAJA

 1 2 3
17 x 17 CM

 10 x 10

 6 A 8 RACIONES

EAN 8424465607109

***Modo de conservación:** una vez descongelada, se puede mantener entre 0° - 4° durante 5-7 días

PÂTISSERIE VALÉRIE. REPOSTERÍA GOURMET | 7



PÂTISSERIE
Valérie
©



DECORACIÓN: RALLADO DE CHOCOLATE CON GRANOS DE CAFÉ

CREMA CHANTILLÍ

BIZCOCHO BLANCO

MOUSSE DE CAFÉ

BIZCOCHO DE CACAO

GANACHÉ DE CHOCOLATE



↑ REF. 60700

CARRÉ DE CAPUCCINO

Sobre un lecho de esponjoso bizcocho y sabroso *ganaché* se extienden la mousse de café y la crema chantillí. Su combinación de sabores crea adicción.



700 GR / UNIDAD



3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*



4 UNIDADES / CAJA



17 x 17 CM



10 x 10



6 A 8 RACIONES

EAN 8424465607000

COBERTURA DE CACAO

CREMA MASCARPONE

BIZCOCHOS DE SOLETILLA
BAÑADOS EN LICOR DE CAFÉ

CREMA MASCARPONE

BIZCOCHOS DE SOLETILLA
BAÑADOS EN LICOR DE CAFÉ



↑ REF. 60720

TIRAMISÚ

La especialidad italiana por excelencia, con crema de mascarpone, bizcochos de soletilla y cacao en polvo. ¡Irresistible!



700 GR / UNIDAD



3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*



4 UNIDADES / CAJA



30 x 9 CM



8 x 11



6 A 8 RACIONES

EAN 8424465607208

DECORACIÓN FRAMBUESAS CON VIRUTAS
DE CHOCOLATE Y AZÚCAR GLASS

COBERTURA DE
CHOCOLATE NEGRO

MOUSSE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO AL
JARABE DE KIRSCH

CONFITURA DE CEREZA

BASE CRUJIENTE DE GALLETA DE CACAO



↑ REF. 60730

BOMBÓN AL KIRSCH

Hay pocos placeres comparables con degustar esta excelente creación: la cobertura de chocolate y la base de bizcocho al jarabe de *kirsch*, son el contrapunto ideal a la *mousse* de chocolate y la confitura de cereza.



700 GR / UNIDAD



3H EN NEVERA / 1H TEMP. AMBIENTE*



4 UNIDADES / CAJA



30 x 9 CM



8 x 11



6 A 8 RACIONES

EAN 8424465607307



*Modo de conservación: una vez descongelada, se puede mantener entre 0° - 4° durante 5-7 días



La exquisitez está en el interior

Los muffins de Pâtisserie Valérie son tan deliciosos que tienen nombre propio: **les Tûlipes**.

- Masa tierna y esponjosa.
- Exquisitos rellenos.
- Toppings sorprendentes y abundantes.
- Ideales para desayunos y meriendas o como postre.





TÛLIPE RED VELVET

Una masa de choco de color rojo intenso, textura esponjosa y aterciopelada y un interior rebosante de cremoso choco blanco.



110 GR / UNIDAD



30/40 MINUTOS



16 UNIDADES / CAJA



8 x 17



TÛLIPE CHOCOLATE EXTREME

Una deliciosa masa de chocolate con tropezones de crujiente chocolate y un cremoso relleno de cacao.



110 GR / UNIDAD



30/40 MINUTOS



16 UNIDADES / CAJA



8 x 17



TÛLIPE YOGURT & CRANBERRY

La esponjosa masa de Les Tûlipes, rellena de yogur griego y trocitos de arándano.



110 GR / UNIDAD



30/40 MINUTOS



16 UNIDADES / CAJA



8 x 17



TÛLIPE CHEESECAKE

Su masa con sabor a tarta de queso está rellena de mermelada de frambuesa y decorada con azúcar volado y crujiente *crumble*.



110 GR / UNIDAD



30/40 MINUTOS



16 UNIDADES / CAJA



8 x 17



TÛLIPE CARAMEL

Crujientes nueces americanas por fuera y deliciosa crema de caramelo por dentro.



110 GR / UNIDAD



30/40 MINUTOS



16 UNIDADES / CAJA



8 x 17

Pastelería casera para el profesional de la hostelería y la restauración

- Pâtisserie Valérie ofrece también planchas y pasteles de la más alta calidad para desayunos, meriendas, bufés o postres artesanos. Exhíbelos en un lugar preferente en tu establecimiento y dale un aire más distinguido a tu carrito de postres o a tu mostrador.



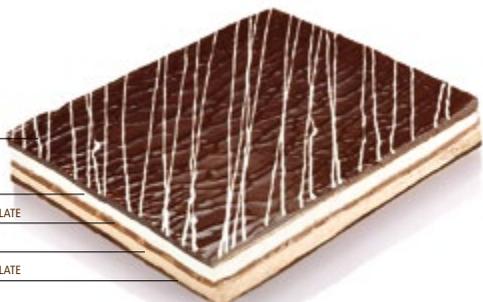
CHOCOLATE

CHOCO BLANCO

BIZCOCHO CHOCOLATE

TRUFA

BIZCOCHO CHOCOLATE



← REF. 63400

PLANCHA DE TRES CHOCOLATES

¡Muy versátil! Puedes porcionarla para postres de la manera más fácil. Su combinación de tres chocolates nunca falla.



1,8 KG / UNIDAD



8H EN NEVERA



1 UNIDAD / CAJA



33,5 x 27,5 CM



6 x 18



21 RACIONES

EAN 8424465634006

VIRUTAS DE CHOCO CON UNA FINA CAPA DE AZÚCAR GLAS ESPOLVOREADO

TRUFA

BIZCOCHO CHOCO

TRUFA

BIZCOCHO CHOCO



← REF. 69640

PLANCHA SELVA NEGRA

La plancha más elegante, para darle un toque sofisticado a tu bufé.



2 KG / UNIDAD



8H EN NEVERA



1 UNIDAD / CAJA



33,5 x 27 CM



6 x 18



21 RACIONES

EAN 8424465696400

CREMA

BIZCOCHO

NATA

BIZCOCHO

TRUFA

BIZCOCHO



← REF. 69630

PLANCHA SAN MARCOS

Su relleno de trufa y nata y su cobertura de crema catalana son los preferidos de los más golosos.



1,8 KG / UNIDAD



8H EN NEVERA



1 UNIDAD / CAJA



33,5 x 27 CM



6 x 18



21 RACIONES

EAN 8424465696301



← REF. 60740

PLANCHA PRECORTADA DE BIZCOCHO CASERO

El bizcocho de toda la vida, tierno, suave, esponjoso y muy dulce, precortado en prácticas porciones.



2,4 KG / UNIDAD



1 UNIDAD / CAJA



8 x 12

EAN 8424465607406



45 MINUTOS



35,5 CM x 28,5 CM



30 RACIONES DE 6 x 5,5 CM



← REF. 60780

PLANCHA PRECORTADA DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Un bizcocho de sabor casero pero con un toque chocolateado muy especial en su masa y rebosante de pepitas de chocolate.



2,4 KG / UNIDAD



1 UNIDAD / CAJA



8 x 12

EAN 8424465607802



8H EN NEVERA



35,5 CM x 28,5 CM



30 RACIONES DE 6 x 5,5 CM



← REF. 61250

PLANCHA PRECORTADA DE BROWNIE CON NUECES

Te presentamos esta especialidad casera americana de chocolate y nueces ya porcionada, para que puedas servirla de un modo más ágil.



1,44 KG / UNIDAD



48 UDS/CAJA DE 60 GR/UD



9 x 18

EAN 8424465520101



45 MINUTOS



24 x 36 CM



2 PLANCHAS / 24 RACIONES



← REF. 63191

TARTA DE SANTIAGO

Un gran clásico que siempre apetece. Bizcocho de masa densa con sabor a almendra. Acompaña cada porción con un vasito de moscatel.



600 GR / UNIDAD



6/8 H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 23 CM



4 x 14

EAN

8424465631913



← REF. 66860

TARTA DE QUESO

Queso fresco desnatado con pasas sultanas con una crujiente base de galleta. Tan jugosa y tierna como si la hubieras hecho tú.



1,25 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 24 CM



12 x 8

EAN

8424465668605



← REF. 62210

TARTA SACHER

Su combinación de chocolate negro con dulce mermelada la hacen simplemente irresistible.



1 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



6 UNIDADES / CAJA



Ø 28 CM



6 x 8

EAN

8424465622102



← REF. 69100

TARTA DE CHOCOLATE

Ideal para acompañarla con una bola de helado.



1 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 28 CM



8 x 9



EAN 8424465691009



← REF. 62390

TARTA DE ZANAHORIA

Creación bizcochera con huevos, avellanas, almendras, harina y zanahoria rallada y decorada con almendra picada y azúcar glas.



1 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 24 CM



6 x 11



EAN 8424465623901



← REF. 62490

TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

Un perfecto equilibrio entre el cremoso queso y el sabor ácido de la frambuesa.



1,5 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 24 CM



8 x 12



EAN 8424465624908



← REF. 65430

TARTA BAVIERA

Base de tierno bizcocho con tropezones de manzana. Tan dulce y esponjosa que todos caerán en la tentación.



900 GR / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 26 CM



13 x 6



EAN 8424465654301



← REF. 63850

TARTA DE QUESO CON FRESAS PRECORTADA

Sobre la base enriquecida con almendra, una capa de crema de queso y, encima, deliciosas fresas con cobertura de gelatina.



1,45 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 24 CM



16 x 6



EAN 8424465638509



← REF. 63860

TARTA SACHER PRECORTADA

Nuestra sacher precortada está rellena de crema praliné para hacer las delicias de los amantes del chocolate.



1 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



6 UNIDADES / CAJA



Ø 24 CM



6 x 8



EAN 8424465638608



← REF. 63840

TARTA DE MANZANA PRECORTADA

¡Con dos terceras partes de fruta! Una jugosa especialidad rebosante de manzana sobre una sabrosa base elaborada con pasas sultanas y un toque de canela.



1,75 KG / UNIDAD



8/10H EN NEVERA



4 UNIDADES / CAJA



Ø 26 CM



14 x 6

EAN

8424465638400



← REF. 63270

DOLCE MELE

El tierno bizcocho y los generosos tropezones de manzana de esta creación casera son verdaderamente deliciosos.



95 GR / UNIDAD



60 MIN.



30 UNIDADES / CAJA



Ø 7,6 CM



9 x 10

EAN

8424465632705



← REF. 62200

SURTIDO REPOSTERÍA DULCE

De tocinillo de cielo, de chocolate, de kiwi, de frambuesa, de melocotón, de tiramisú, de coco...

¡Qué dulces caprichos tan exquisitos! Dan un toque de color muy especial a la sobremesa y siempre apetecen.



3 KG/CAJA - 20 GR/U



8H EN NEVERA



154 UNIDADES / CAJA



18 VARIEDADES



6 x 13

EAN

8424465622003



← REF. 66420

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE Y NARANJA

Dos sabores que nunca fallan y que se funden en un regalo para el paladar.



100 GR / UNIDAD



8H EN NEVERA



8 UNIDADES / CAJA

EAN

8424465664201



11 x 25



← REF. 64290

COULANT DE CHOCOLATE INTENSO

Una esponjosa masa de chocolate por fuera y un corazón de intenso chocolate fundido por dentro.
¡100% placer!



85 GR / UNIDAD



1 MIN. EN MICROONDAS / 600W



24 UNIDADES / CAJA

EAN

8424465642902



8 x 14



← REF. 62950

CRÊPE DE CHOCOLATE

Como postre, como tentempié o, porcionado, como deferencia para tus mejores clientes, nuestro crêpe de chocolate es muy versátil.



80 GR / UNIDAD



1 MIN. EN MICROONDAS O SARTÉN



28 UNIDADES / CAJA

EAN

8424465629507



13 x 13



Cada envase de nuestras seis especialidades premium incluye una elegante bandeja dorada para facilitar su presentación



↑ REF. 60680

CARRÉ VERSAILLES DE CHOCOLATE



↑ REF. 60690

CARRÉ DE LIMÓN Y MERENGUE



↑ REF. 60710

CARRÉ DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS



↑ REF. 60700

CARRÉ DE CAPUCCINO



↑ REF. 60720

TIRAMISÚ



↑ REF. 60730

BOMBÓN AL KIRSCH



↑

TÚLIPE RED VELVET



↑

TÚLIPE CHEESECAKE



↑

TÚLIPE CHOCOLATE EXTREME



↑

TÚLIPE CARAMEL



↑

TÚLIPE YOGURT & CRANBERRY



↑ REF. 69630

PLANCHA SAN MARCOS



↑ REF. 63400

PLANCHA DE TRES CHOCOLATES



↑ REF. 69640

PLANCHA SELVA NEGRA



↑ REF. 60740

PLANCHA PRECORTADA DE
BIZCOCHO CASERO



↑ REF. 60780

PLANCHA PRECORTADA DE
BIZCOCHO DE CHOCOLATE



↑ REF. 61250

PLANCHA PRECORTADA DE
BROWNIE CON NUECES



↑ REF. 63191

TARTA DE SANTIAGO



↑ REF. 66860

TARTA DE QUESO



↑ REF. 62210

TARTA SACHER



↑ REF. 69100

TARTA DE CHOCOLATE



↑ REF. 62390

TARTA DE ZANAHORIA



↑ REF. 62490

TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA



↑ REF. 65430

TARTA BAVIERA



↑ REF. 63850

TARTA DE QUESO CON FRESAS
PRECORTADA



↑ REF. 63860

TARTA SACHER PRECORTADA



↑ REF. 63840

TARTA DE MANZANA PRECORTADA



↑ REF. 63270

DOLCE MELE



↑ REF. 62200

SURTIDO REPOSTERÍA DULCE



↑ REF. 66420

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE Y NARANJA



↑ REF. 64290

COULANT DE CHOCOLATE INTENSO



↑ REF. 62950

CRÊPE DE CHOCOLATE



www.lapatisserievalerie.com

 **EUROPASTRY**
www.europastry.com

