

Índice

Bollería...006

Bollería Selección...008

Frida Selección.....010

Petit Doré Selección.....014

Etiqueta Negra.....018

Les Plaisirs Selección...020

Bollería Clásica...024

Croissants.....026

Croissants Rellenos y Caracolas.....028

Mini Croissants y Mini Caracolas.....029

Napolitanas.....032

Minidelicias.....034

Ensamadas, Flautas y Torteles.....036

Masa Danesa.....038

Mangas de Magdalena, Bases y Planchas.....040

Bollería Prefermentada...048

Croissants.....050

Croissants Rellenos.....052

Ensamadas.....052

Napolitanas.....054

Hojaldres.....056

Herraduras.....057

Masa Danesa.....058

Triángulos y Trenzas.....059

Bollería Salada.....060

Empanadas.....062

Mini Mallas y Mini Lunas.....064

Bollería Lista...068

Dots y Minidots.....070

Berlinas y Pepitos.....074

Les Túlipes.....076

Muffins y Plumcakes.....078

Bollería Tradicional.....079

Panes Frida...084

Gran Reserva.....086

Los Panes del Obrador.....090

Panes Tradicionales.....094

Panes Saludables.....100

Horeca.....104

Planograma.....112

Productos de Temporada...118

Roscones y Torteles.....120

Cocas de San Juan.....124

Buñuelos y Monas De Pascua.....127

Pâtisserie Valérie...128

Repostería Gourmet.....130

Repostería Horeca.....132

Punto de Venta...138

Listado Productos...148



Bollería Clásica

Disfruta del sabor tradicional de la bollería de siempre y ofrece a tus clientes piezas clásicas que gustan a todos.

Las piezas se sirven crudas y congeladas para ofrecerte una mayor conservación.

Así te beneficiarás de mayor variedad de productos, más facilidad en el almacenamiento y menores costes.



Productos Bollería Clásica. *Croissants*



Magno Croissant REF: 30234

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 70 | 110 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*8 |



Croissant F1 Margarina Gigante REF: 30236

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 84 | 95 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*8 |



Croissant Manteca REF: 30200

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 120 | 70 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*8 |



Croissant Recto Margarina REF: 00210

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 11 | 65 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Margarina Gigante REF: 30235

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 90 | 85 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*8 |



Croissant Manteca Gigante REF: 30230

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 90 | 85 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*8 |



Croissant Recto Margarina Gigante REF: 40211

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 116 | 88 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Triángulo de Croissant Gigante REF: 00225

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 126 | 85 | 90-120 | 15-20 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |

Productos Bollería Clásica. *Croissants Rellenos y Caracolas*



Caracola Chocolate Grande REF: 30125

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|--------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 90 | 118 | 80-100 | 300-340 | 90-120 | 12-15 | 8*9 |



Maxi Croissant Chocolate REF: 00140

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 54 | 110 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Productos Bollería Clásica. *Mini Croissants y Mini Caracolas*



Maxi Croissant Crema REF: 00141

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 54 | 110 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Croissant Frankfurt REF: 40255

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 88 | 110 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Hotelero Chef REF: 00120

| | | | | | | |
|----|----|-------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 11 | 43 | 65-75 | 150-200 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Pequeño 100% Mantequilla REF: 00108

| | | | | | | |
|-----|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6,5 | 25 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Croissant de Jamón y Queso (loncha) REF: 50251

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 94 | 103 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Choco Manteca REF: 30246

| | | | | | | |
|-----|----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 112 | 90 | 90-120 | 300-340 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Pequeño Chef Margarina REF: 00106

| | | | | | | |
|------|----|-------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 11,5 | 25 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Croissant Pequeño Plus Margarina REF: 30106

| | | | | | | |
|------|----|-------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 11,5 | 25 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |

Productos Bollería Clásica. *Mini Croissants y Mini Caracolas*



Mini Croissant Clásico Margarina Chef REF: 30265

| | | | | | | |
|---|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6 | 25 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Croissant Mini Chef Margarina REF: 00105

| | | | | | | |
|----|----|-------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 12 | 22 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Mini Croissant Clásico Chocolate REF: 30270

| | | | | | | |
|------|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6,49 | 30 | 65-75 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Mini Croissant Choco Blanco REF: 42160

| | | | | | | |
|------|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6,49 | 29 | 65-75 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Micro Croissant Margarina Chef REF: 00104

| | | | | | | |
|-----|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6,5 | 15 | 30-60 | 140-180 | 170-180 | 12-15 | 8*12 |



Croissant Mini Plus Manteca REF: 00100

| | | | | | | |
|----|----|-------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 12 | 22 | 30-60 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Mini Caracola Chocolate REF: 00127

| | | | | | | |
|---|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6 | 40 | 20-40 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Mini Caracola Crema REF: 00128

| | | | | | | |
|---|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6 | 40 | 20-40 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Surtido Mini Croissants Clásico Salado REF: 10276

| | | | | | | |
|-----|----|-------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 6,3 | 31 | 65-75 | 140-180 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |

* Frankfurt, jamón dulce y queso, chistorra, tortilla y bacon con queso

Productos Bollería Clásica. *Napolitanas*



Napolitana Magno Crema REF: 50362

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 74 | 140 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Magno Chocolate REF: 50364

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 84 | 130 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Jamón y Queso Especial REF: 40384

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|------|
| | | | | | | |
| 58 | 102 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Napolitana Plus Crema REF: 30351

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 98 | 102 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana 2 Chocolates Blanco y Negro REF: 10358

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 80 | 125 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Jamón y Queso (loncha) REF: 30484

| | | | | | | |
|----|-----|---------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 68 | 125 | 120-140 | 400-440 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Plus Chocolate REF: 10356

| | | | | | | |
|-----|----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 114 | 97 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Plus Crema Levante REF: 30352

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 88 | 120 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Napolitana Plus Chocolate Levante REF: 00354

| | | | | | | |
|-----|-----|--------|---------|---------|-------|-----|
| | | | | | | |
| 100 | 110 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Productos Bollería Clásica. **Minidelicias**



Minidelicias Crema REF: 00300

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias Chocolate REF: 00305

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias Queso REF: 00345

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias York REF: 00347

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias Salmón REF: 00320

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias Atún REF: 00330

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Surtido Minidelicias Saladas REF: 00349

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 10 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Surtido Minidelicias Decoradas Saladas REF: 00549

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 9,03 | 17,5 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |

Composición: Sobrasada, york, queso y atún.



Minidelicias Paté REF: 00335

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |



Minidelicias Sobrasada REF: 00340

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5 | 15 | 15-30 | 20-40 | 180-190 | 12-15 | 8*15 |

Productos Bollería Clásica. *Ensaïmadas, Flautas y Torteles*



Ensaïmada Selección REF: 40400

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 80 | 105 | 90-120 | 440-480 | 180-190 | 10-12 | 8*9 |



Ensaïmada Grande REF: 00401

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 90 | 100 | 90-120 | 440-480 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Ensaïmada Pequeña REF: 30451

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 10 | 43 | 90-120 | 420-460 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Flautas de Viento (Fartons) REF: 00496

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 10 | 35 | 60-70 | 400-440 | 170-180 | 12-15 | 8*9 |



Ensaïmada Mini Cabello REF: 10455

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 9,5 | 50 | 120-130 | 400-440 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Mini Ensaïmada Selección REF: 40450

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 10 | 36 | 60-90 | 180 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Flautas de Chocolate REF: 00492

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 8 | 50 | 30-40 | 60-90 | 170-180 | 10-12 | 8*12 |



Flautas de Crema REF: 10494

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 7,5 | 50 | 30-40 | 60-90 | 170-180 | 10-12 | 8*12 |



Ensaïmada Mini Crema REF: 10460

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 9,5 | 50 | 120-130 | 400-440 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Ensaïmada Mini Chocolate REF: 10465

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 9,5 | 50 | 120-130 | 400-440 | 170-180 | 10-12 | 8*9 |



Tortel de Cabello REF: 10420

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 60 | 120 | 90-120 | 450-500 | 170-180 | 12-15 | 8*9 |

Productos Bollería Clásica. *Masa Danesa*



Palmerón Crema

REF: 00290

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 85 | 130 | 80-100 | 260-300 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Snecken Pasas y Nueces

REF: 10282

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 60 | 130 | 90-120 | 340-380 | 180-190 | 12-15 | 8*12 |



Bretzel Chocolate

REF: 00286

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 72 | 90 | 80-100 | 260-300 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Mini Snecken

REF: 45741

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 5,4 | 30 | 45-60 | 180-200 | 180-190 | 12-15 | 8*14 |



Mini Bretzel

REF: 43690

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 67 | 45 | 30 | - | 180-190 | 8-12 | 8*17 |



Bretzel

REF: 10285

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 72 | 90 | 80-100 | 260-300 | 180-190 | 12-15 | 8*9 |



Nuestro panadero
te recomienda el mejor
**Proceso
de Elaboración**



Manga de Magdalena



Una gran variedad de soluciones para todos los gustos, de infinitos sabores y para cualquier ocasión.



Deja volar tu imaginación y sorprende a tus clientes con miles de recetas elaboradas con la Manga de Magdalena. Bizcochos, tartas, pastas...

Algunas sugerencias:



Bizcocho de plátano y chocolate

INGREDIENTES

1 Manga de Magdalena
3-4 plátanos
200 g de cobertura de chocolate puro (en gotas)

PROCESO

Descongelar la manga a temperatura ambiente y, a la vez, triturar los plátanos.
Mezclar en un bol la manga con el resto de ingredientes.
Incorporar el batido en un molde, solo hasta la mitad.
Cocer en el horno a 170°C durante 15-20 minutos aproximadamente.
Una vez frío, desmoldar y decorar al gusto.



Magdalena de tiramisú

INGREDIENTES

1 Manga de Magdalena
500 g de queso mascarpone
50 cl de café soluble

PROCESO

Mezclar en un bol todos los ingredientes.
Rellenar los moldes de magdalena hasta la mitad.
Decorar con pepitas de chocolate.
Cocer a 180°C durante 14-17 minutos aproximadamente.



Pastas de té

INGREDIENTES

1 Manga de Magdalena

PROCESO

Abrir la manga. En una placa, poner papel de horno o silicona y elaborar figuras redondas, cuadradas, ovaladas, etc.
Decorar con frutos secos o chocolate por encima.
Cocer en el horno a 190°C durante 5-7 minutos aproximadamente.



Manga de Magdalena

REF: 30855

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 12 | 1500 | - | 180-240 | 165-175 | 18-20 | 6*10 |



Manga de Magdalena Integral

REF: 66100

| | | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (kilogramos) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 6 | 1000 | - | 180-240 | 165-175 | 18-20 | 8*14 |

Productos Bollería Clásica. *Mangas de Magdalena, Bases y Planchas*



Placa para Pizza REF: 00720

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 12 | 1000 | - | 65-85 | 210-220 | 12-15 | 4*13 |



Base de Hojaldre REF: 10656

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 20 | 705 | 20-30 | - | 180-190 | 18-20 | 4*10 |



Plancha de Bizcocho REF: 65670

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 15 | 193 | 15-20 | - | - | - | 8*11 |



Base de Hojaldre Especial REF: 00660

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 15 | 1000 | 20-30 | - | 180-190 | 18-20 | 4*13 |



Plancha de Hojaldre Especial 100% Mantequilla REF: 43070

| | | | | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| (unidades) | (gramos) | (minutos) | (minutos) | (grados) | (minutos) | (paletizaje) |
| 15 | 1000 | 20-30 | - | 180-190 | 18-20 | 4*13 |





Para los croissants, tengo dos grandes trucos de decoración:

Para darle un aspecto clásico, esparzo azúcar y almendra por encima antes de hornearlos. Y los días que me siento más innovador, los decoro con toppings después de cocerlos. Les pongo: frutos secos, frutas laminadas, mermeladas, chocolates, fideos de colores y chocolate... ¡De todo!



NUESTRAS RECOMENDACIONES



Antes de hornearlas decoro mis Napolitanas de Jamón y Queso con:

frutos secos, semillas de sésamo, especias, quesos, tiras de pimientos y olivas.



NUESTRAS RECOMENDACIONES



Con una Base de Hojaldre podemos trabajar muchas recetas.

RECETAS

Volován de Crema de Plátanos con Fruta

Corto ocho discos del tamaño de un vaso grande.

Con ayuda de un vaso más pequeño, recorto el centro de cuatro de los discos, los pinto con huevo batido y los dejo cocer a 210° hasta que suban.

Salteo los plátanos pelados en mantequilla, los trituro junto con la nata y algo de azúcar.

Recorto el centro de los volovanes y los relleno con la crema de plátano.

Por último, los decoro con frutos rojos y los espolvoreo con azúcar lustre.



Molinillos de Hojaldre

Extiendo la masa de hojaldre en forma de cuadrado y la corto en cuatro triángulos iguales.

Pongo el relleno y llevo al centro una de las puntas de cada triángulo.

Pinto la masa con huevo y le añado la almendra troceada por encima.

Lo horneo todo durante 25 minutos a 200°.

¡Y le doy mi toque personal, una mora roja!



Conos De Hojaldre Rellenos de Crema

Para elaborar los conos, hago tiras de hojaldre.

Los enrosco con la ayuda de un molde.

Una vez tienen la forma deseada, los baño en huevo y los horneo a 180° hasta que están totalmente dorados.

Una vez sacados del horno, les añado crema fría con una manga pastelera.





Yo tengo mis propios trucos para conseguir el croissant perfecto:

Primero, los fermento, según las instrucciones del producto.

Luego, los pinto con huevo líquido y los cuezo.

Los retiro del horno y espero para darles mi toque: un poco de almíbar.

Así, siempre consigo un hojaldrado ideal, con su punto brillante.

Espero unos segundos antes de servirlos para que dejen de estar húmedos y no manchen a mis clientes.



Para conseguir más o menos hojaldrado,

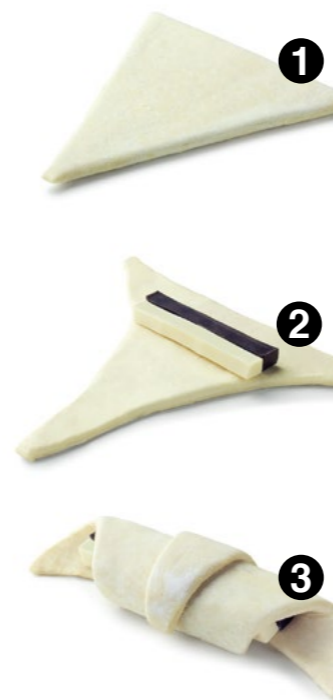
es muy fácil, todo depende del tiempo de fermentación.

A menos tiempo, más hojaldrado. Y cuando quiero un hojaldrado tipo brioche, reduzco el tiempo ¡y listo!

Aunque si me paso con la fermentación, el producto pierde el sabor y se hunde.

A mis clientes les encantan los croissants rellenos y yo los hago de una forma muy sencilla:

PROCESO DE ELABORACIÓN



1 Descongelo un poco de masa de croissant para poder darle forma, pero sin que llegue a descongelarse totalmente.

Luego, lo relleno con los ingredientes que más gustan a mis clientes: chocolate con leche y chocolate blanco. Otros rellenos que también les suelo poner son mermelada de frambuesa o praliné.

¡Siempre triunfo!

Lo enrollado en forma de croissant.

Cuando lo tengo enrollado, lo fermento durante 15-20 min en fermentadora ó 90-120 min si lo hago a temperatura ambiente.

Una vez listo, lo cuezo 12-15 min en el horno a temperatura de 180-190°C.



PIEZAS MINI

¡Para hacer mini croissants, no me complico!

Corto la masa del croissant en 3 ó 4 trozos y me salen 4 mini croissant o 4 mini caracolas que puedo rellenar con los ingredientes que más gustan a mis clientes.



1 Cortar la masa del croissant en 4 triángulos iguales.



2 Añadir una capa de mermelada a cada triángulo.



3 Enrollar los triángulos hasta darles forma de croissants.



4 Los ponemos en el horno de 12 a 15 minutos a 180-190°C ¡Ya los tenemos listos!