

SÉLECTION PRÊT À GARNIR SUCRÉ

Desserts tradition,
originaux, gourmands
ou spécial enfants

Faciles à
mettre en
œuvre

Découvrez notre
sélection de produits
professionnels exclusifs



LE CORNET SUCRÉ

Utilisez
des **produits
professionnels
exclusifs** tous
**fabriqués en
France** dans
vos cuisines

SÉLECTION



[100%]
BACK
EUROP

Bénéficiez
de **L'EXPERTISE**
d'un **SPÉCIALISTE**
de la
**BOULANGERIE
PÂTISSERIE**



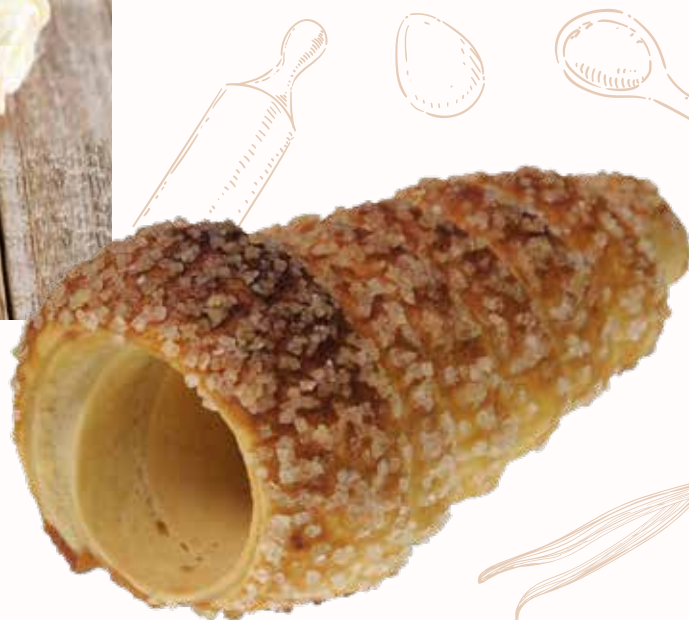
Qu'il soit juste garni de Chantilly ou de
crème pâtissière et de fruits

le cornet feuilleté est le dessert simple et
irrésistible à proposer à vos convives

Un cornet roulé en pâte feuilletée recouvert
de cristaux de sucre, **prêt à garnir.**

Gourmand et léger il sera apprécié quelle
que soit la typologie de vos convives

Personnalisable à l'infini il se décline de
la recette la plus simple à la plus élaborée.



CORN001

CORNET SUCRÉ

37 g
Carton 80 pièces

CONSEILS D'UTILISATION

Réchauffer à four doux pendant quelques
minutes avant de garnir pour redonner toute
sa croustillance au feuilletage

RÉGALEZ VOS CONVIVES AU MOMENT DU DESSERT, FAITES LE CHOIX DE CUISINER UN FOND DE TARTE PÂTE SABLÉE POUR GAGNER UN MAXIMUM DE TEMPS EN CUISINE.

FONDS DE TARTES SUCRÉS PUR BEURRE



100%
BACK
EUROP



Un bord lisse pour un **visuel tendance et moderne**

Une pâte sablée de **grande qualité** sans additif ni ingrédient fonctionnel

Une pâte sablée **PUR BEURRE** avec un goût franc typé beurre pour des **tartes gourmandes**

Les recettes sont nombreuses pour s'adapter au moment, au budget et à vos convives



TARTO01

**TARTELETTE
PUR BEURRE SUCRÉE
BORD DROIT**

φ 85 mm 25 g

Carton 144 pièces

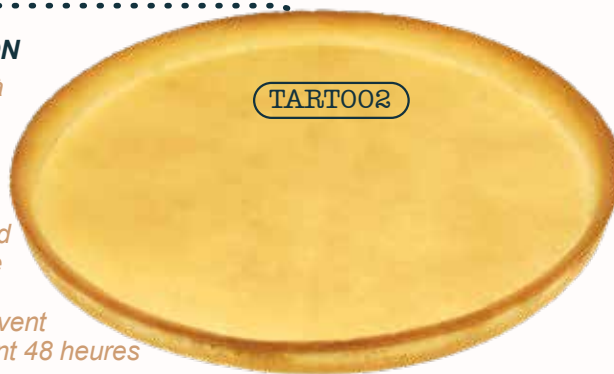


CONSEILS D'UTILISATION

Garnir les fonds de tartes à votre convenance.

Dans le cadre de l'ajout d'un nappage, napper l'ensemble de la surface de la tarte y compris le bord (ceci confère une meilleure tenue dans le temps).

Les fonds de tartes conservent tout leur croustillant pendant 48 heures après garnissage.



TARTO02

**TARTE
PUR BEURRE
SUCRÉE
BORD DROIT**

avec coating végétal

φ 280 mm 345 g

Carton 14 pièces

CRÈME PÂTISSIÈRE A FROID



100%
BACK
EUROP

Préparation instantanée en poudre soluble à froid

Qualité exceptionnelle et **grande facilité d'emploi**

Utilisation rapide pour une grande **variété de pâtisseries et desserts** dont le fourrage de pâtes à choux mais aussi garnitures de tartelettes fruits, millefeuilles ...



CREMO01

**PRÉPARATION
CRÈME À FROID**

Sac de 10kg



COMMANDES du 2 janvier au 2 février 2024 - LIVRAISON du 15 février au 31 mars 2024