

LISTADO DE PRODUCTOS

ÍNDICE

BIZCOCHOS Y CAKES.....	2
CHOCOLATES.....	2
GALLETAS Y TORTAS.....	2
HOJALDRES	2
INDIVIDUALES.....	3
NAVIDAD.....	4
PASTELES AL CORTE	4
PETIT FOURS.....	5
TARTAS Y TARTALETAS	5

BIZCOCHOS Y CAKES

- Bizcocho aceite oliva virgen extra
- Bizcocho aceite oliva virgen extra y chocolate
- Cake jengibre y limón
- Cake orejores
- Cake chocolate y naranja
- Cake de zanahoria
- Magdalenas aceite oliva virgen extra
- Magdalenas aceite oliva virgen extra, bañada en chocolate (sólo en temporada de frío)
- Financier
- Financier con frambuesas
- Brownie con nueces
- Brownie con anacardos
- Brownie con cacahuetes
- Brownie con avellanas y kínder
- Suizos

CHOCOLATES

- Trufas de chocolate
- Tabletas de chocolate
- Rocas de chocolate

GALLETAS Y TORTAS

- Cajas de pastas de té
- Alfajores de maicena y dulce de leche
- Espejo de almendra caramelizada
- Espejo de nueces y chocolate
- Streuzel de cacao
- Streuzel de naranja
- Streuzel de cacahuete
- Streuzel de avellana
- Pastas de sésamo
- Diamantes con trozos de chocolate
- Galletas de limón
- Tejas de almendra
- Lenguas
- Sultanas
- Sable de coco
- Cookies con nueces
- Cookies con avellana
- Cookies de chocolate blanco y nueces
- Cookies de coco y chocolate negro
- Tortas de aceite oliva v.e.
- Tortas de vino de Málaga

HOJALDRES

- Croissant de mantequilla
- Napolitana de chocolate
- Caña de crema de vainilla natural
- Caña de chocolate
- Caña de chocolate blanco
- Caña de cabello de ángel
- Palmera
- Palmera de chocolate negro (Sólo temporada de frío)
- Palmera de chocolate leche (Sólo temporada de frío)
- Palmera de chocolate blanco (Sólo temporada de frío)
- Banda de manzana
- Hojaldre de manzana
- Milhojas de crema de vainilla natural (bourbon)

INDIVIDUALES

*Disponibilidad según temporada

Terminación en baño de chocolate negro

1. Daza

- mousse chocolate 70%
- interior naranja
- sablé bretón

2. Tahití

- mousse chocolate 70%
- interior vainilla
- bizcocho aceite de oliva virgen extra

3. Dulcinea

(Copa del Mundo de Pastelería Lyon'2007)

- mousse chocolate 70%
- interior azafrán
- bizcocho de chocolate sin harina

4. Hierbabuena

- mousse chocolate 70%
- interior menta

- bizcocho de aceite de oliva virgen extra

5. Almendra

- mousse chocolate 70%
- pailleté
- almendras caramelizadas
- dacquoise de almendras

6. Xocoa

- mousse chocolate 55% caramelizado
- interior de chocolate blanco
- bizcocho de aceite de oliva virgen extra y chocolate

7. Xoco-Frambuesa

- mousse chocolate 70%
- interior de mousse de frambuesa
- bizcocho de aceite de oliva virgen extra y chocolate

Terminación en baño de chocolate con leche

8. Olimpia

(MMAPE 2007)

- mousse chocolate con leche caramelizado
- interior brulée de naranja
- bizcocho de aove y chocolate

9. Gianduja

(Boda Real Príncipes de Asturias 2004)

- mousse chocolate gianduja (chocolate leche y avellana)
- interior chocolate negro
- almendras caramelizadas
- bizcocho aove

10. Jijona

- mousse turrón
- interior canela
- dacquoise de almendras

11. Ceylan

- mousse de chocolate 60%
- interior canela y pailleté
- sablé bretón

12. Ginza

- mousse chocolate con leche y negro
- interior brulée de jengibre - limón

- bizcocho de cacao

13. Baileys

- mousse de chocolate con leche y café
- interior de baileys
- sablé bretón

14. Nahua

- mousse chocolate con leche y negro
- interior chocolate negro
- interior de paillete
- brownie

15. Veracruz

- mousse chocolate negro 70%
- interior vainilla
- toffe
- dacquoise avellana

16. Dulce

- mousse chocolate con leche caramelizado
- interior brulée de dulce de leche
- dulce de leche
- bizcocho de aove y chocolate

17. Praliné

- mousse de praliné
- interior de paillete

- bownie

- streussel de cacahuete

Terminación en baño de chocolate blanco

18. Luna

- mousse chocolate blanco y aove
- interior de mandarina
- bizcocho de aove

19. Griego

- mousse de yogur
- interior de albaricoque
- bizcocho de coco

Terminación en baño rojo de chocolate

20. Pasión

- mousse chocolate blanco
- interior pasión
- bizcocho magdalena

21. Frambuesa

- mousse de frambuesa
- interior vainilla
- sablé bretón

Terminación en brillo

22. Cava *solo temporada Navidad

- mousse de cava
- interior frutos rojos o mandarina
- bizcocho pistacho

23. Té

- mousse de té
- pailleté
- streusel cacao

24. Caramelo - café

- mousse de caramelo - café
- pailleté
- bizcocho de almendras

25. Madagascar

- mousse de vainilla

- interior frutos rojos
- bownie
- streussel de cacahuete

26. Tropical

- mousse de mango
- interior yogurt de pasión
- dacquoise de coco

27. Queso

- mousse de queso
- interior frutos rojos
- sablé

28. Terciopelo

- mousse albaricoque
- interior vainilla
- Streussell

NAVIDAD

- Mantecados de almendra
- Roscos de vino
- Hojaldrinas
- Polvorón

- Torta polvorón
- Mazapán surtido (panellet) de almendra, limón, canela, café
- Borrachuelos

PASTELES AL CORTE

1. San Marcos

- bizcocho blanco
- bizcocho chocolate
- trufa

- nata
- yema tostada

2. Moka

- bizcocho almendras

Pastelería Daza

- bizcocho almendras y chocolate
- moka
- crema de mantequilla

3. Choco - nata

- bizcocho chocolate
- nata
- baño chocolate leche

4. Turrón - nata

- bizcocho almendras
- mousse turrón
- bizcocho chocolate
- nata
- baño chocolate con leche

5. 3 chocolates

- bizcocho chocolate
- bizcocho blanco
- mousse chocolate blanco
- mousse chocolate negro 60%
- baño chocolate con leche

6. Chocolate

- bizcocho chocolate
- mousse chocolate 60%
- baño chocolate negro

7. Ópera

- bizcocho almendras

- moka
- mousse chocolate 70% al café
- baño chocolate negro

8. Sacher

- bizcocho sacher
- confitura albaricoque
- baño chocolate negro

9. Crisol

- bizcocho cacao
- nata
- baño chocolate negro

10. Fresa - nata

- bizcocho blanco
- nata
- mousse de fresa
- baño chocolate blanco

11. Nata almendra

- bizcocho blanco
- nata
- almendra tostada

12. Trufa

- bizcocho cacao
- trufa
- baño chocolate negro

PETIT FOURS

Bandejitas de petis surtidas:

1. Peti bolita de semifrío (surtido de mousses)
2. Peti brownie
3. Peti financier
4. Peti financier frambuesa
5. Peti merengue base sablé bretón
6. Peti pastel corte (surtido)
7. Peti tartaleta limón-merengue
8. Peti tartaleta manzana
9. Peti tartaleta toffe-nueces
10. Peti tartaleta chocolate
11. Petisú (crema de vainilla, crema de café, crema de chocolate, nata, trufa)
12. Piodiez
13. Pionono

TARTAS Y TARTALETAS

*Disponibilidad según temporada

- Cheesecake
- Tartaleta de limón
- Tartaleta de Toffe-nueces
- Petisú de crema de vainilla, moka y chocolate
- Tarta de sable de manzana con crema de almendra

- Tarta de sable de pera con crema de almendra

Terminación en baño de chocolate negro

1. Daza

- mousse chocolate 70%
- interior naranja
- sablé bretón

2. Tahití

- mousse chocolate 70%
- interior vainilla
- bizcocho aceite de oliva virgen extra

3. Dulcinea

(Copa del Mundo de Pastelería Lyon'2007)

- mousse chocolate 70%
- interior azafrán
- bizcocho de chocolate sin harina

4. Hierbabuena

- mousse chocolate 70%
- interior menta
- bizcocho de aceite de oliva virgen extra

5. Almendra

- mousse chocolate 70%

- pailleté
- almendras caramelizadas
- dacquoise de almendras

6. Xocoa

- mousse chocolate 55% caramelizado
- interior de chocolate blanco
- bizcocho de aceite de oliva virgen extra y chocolate

7. Xoco-Frambuesa

- mousse chocolate 70%
- interior de mousse de frambuesa
- bizcocho de aceite de oliva virgen extra y chocolate

8. Lingote

- mousse chocolate 70%
- crujiente paillete
- almendras caramelizadas
- brownie

Terminación en baño de chocolate con leche

9. Olimpia

(MMAPE 2007)

- mousse chocolate con leche caramelizado
- interior brulée de naranja
- bizcocho de aove y chocolate

10. Gianduja

(Boda Real Príncipes de Asturias 2004)

- mousse chocolate gianduja (chocolate leche y avellana)
- interior chocolate negro
- almendras caramelizadas
- bizcocho aove

11. Jijona

- mousse turrón
- interior canela
- dacquoise de almendras

12. Ceylan

- mousse de chocolate 60%
- interior canela y pailleté
- sablé bretón

13. Ginza

- mousse chocolate con leche y negro

- interior brulée de jengibre - limón
- bizcocho de cacao

14. Baileys

- mousse de chocolate con leche y café
- interior de baileys
- sablé bretón

15. Nahua

- mousse chocolate con leche y negro
- interior chocolate negro
- interior de paillete
- brownie

16. Veracruz

- mousse chocolate negro 70%
- interior vainilla
- toffe
- dacquoise avellana

17. Dulce

- mousse chocolate con leche caramelizado
- interior brulée de dulce de leche
- dulce de leche
- bizcocho de aove y chocolate

18. Praliné

- mousse de praliné
- interior de paillete

- bownie
- streussel de cacahuete

Terminación en baño de chocolate blanco

19. Luna

- mousse chocolate blanco y aove
- interior de mandarina
- bizcocho de aove

20. Griego

- mousse de yogur
- interior de albaricoque
- bizcocho de coco

Terminación en baño rojo de chocolate

21. Pasión

- mousse chocolate blanco
- interior pasión
- bizcocho magdalena

22. Frambuesa

- mousse de frambuesa
- interior vainilla
- sablé bretón

Terminación en brillo

23. Cava *solo temporada Navidad

- mousse de cava
- interior frutos rojos o mandarina
- bizcocho pistacho

24. Té

- mousse de té
- pailleté
- streusel cacao

25. Caramelo - café

- mousse de caramelo - café
- pailleté
- bizcocho de almendras

26. Madagascar

- mousse de vainilla
- interior frutos rojos

- bownie
- streussel de cacahuete

27. Tropical

- mousse de mango
- interior yogurt de pasión
- dacquoise de coco

28. Queso

- mousse de queso
- interior frutos rojos
- sablé

29. Terciopelo

- mousse albaricoque
- interior vainilla
- Streussell