



Cod: 502085

Mini Schnecken

Masa croissant mini express rellena de crema, pasas y cabello de angel

DESCONGELAR
Y HORNEAR



237 uds	4,8 cm	30 grs	10 min	0 min	185°	18-20 min



Cod: 511027

Mini Sneeken pasas y nueces

De masa danesa de textura suave y sabrosa, rellena de abundante crema, pasas y nueces. Formado a mano.

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



155 uds	6,5 cm	45 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 502034

Schnecken

Masa croissant rellena de crema, pasas y cabello de angel

60 uds	7,8 cm	100 grs	30 min	90 min	185°	14-16 min



POR
ENCARGO

Cod: 502426

Schnecken



Masa croissant prefermentada de mantequilla con pasas. Para conseguir mas brillo untar con huevo antes de meter al horno.

Mantequilla

FERMENTADO

50 uds	10,8 cm	110 grs	20 min	0 min	185°	18-20 min



Cod: 500260

Snecken



Elaborado con la típica masa danesa que le caracteriza y relleno con crema y pasas.

50 uds	3,5 cm	115 grs	30 min	100 min	185°	16-20 min



Cod: 511049

Sneeken

Deliciosa pieza de bollería de masa danesa rellena de abundante crema pastelera, pasas y nueces. Formado a mano.

60 uds	7 cm	125 grs	0 min	90 min	180°	14-17 min



Cod: 502281

Mini Trenzita



La trenza Maple Pecan en formato mini es una masa de hojaldre rellena con crema pastelera y jarabe de arce. Decorada con jarabe de caña de azúcar y deliciosas nueces pecanas.



100 uds	7,7 cm	40 grs	10 min	0 min	190°	14 min



Cod: 502279

Trenzita Maple Pecan



La trenza Maple Pecan es una masa de hojaldre rellena con crema pastelera y jarabe de arce. Decorada con jarabe de caña de azúcar y deliciosas nueces pecanas.



48 uds	12,5 cm	95 grs	20 min	0 min	190°	18 min



Cod: 511602

Trenzita Maple

Deliciosa combinación entre una masa ligera y suave con pequeños trozos de nueces americanas Pecan, rellena de crema elaborada a partir de la savia del arce. Se acompaña de una manga de sirope de arce.



48 uds	11,5 cm	95 grs	0 min	0 min	180°	15 min



Cod: 511138

Bretzel de Cacao

Delicioso producto de tierna y jugosa masa danesa. Con un generoso relleno de chocolate. Aspecto atractivo gracias a su original formado. Decorado con azúcar y cacahuete.



40 uds	11 cm	125 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511137

Bretzel de Crema

Delicioso producto de tierna y jugosa masa danesa. Con un generoso relleno de crema. Aspecto muy atractivo gracias a su original formado. Decorado con cacahuete y azúcar.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



40 uds	11 cm	125 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511063

Flauta Chocolate

Elaborada con masa danesa fina y sabrosa, rellena de crema de chocolate con avellanas.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



116 uds	22 cm	75 grs	20 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511064

Flauta Crema

Elaborada con masa danesa fina y sabrosa, rellena de crema .

DESCONGELAR

Y HORNEAR



116 uds	22 cm	75 grs	20 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511424

Raqueta de Crema

Una pieza de bollería rellena de deliciosa crema pastelera .
Con un formato original y atractivo.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	15 cm	130 grs	15 min	0 min	180°	18 min



Cod: 507000

Lazo de crema (Muji)

Deliciosa pieza de bollería rellena de deliciosa crema pastelera . Con un formato original y atractivo.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

50 uds	11 cm	115 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511011

Caracola Chocolate

Exquisita pieza de bollería, de finas láminas de hojaldre y un generoso relleno de chocolate.

60 uds	15,8 cm	120 grs	0 min	90 min	180°	14-16 min



Cod: 502482

Cinnamon Roll

Una exquisita caracola de masa danesa con un toque perfecto de canela. Su textura suave y esponjosa al hornearlo te deleitará. Además, incluimos cobertura blanca para que puedas crear decoraciones irresistibles.

FERMENTADO

DESCONGELAR

Y HORNEAR

48 uds	8,3 cm	110 grs	30 min	0 min	180°	12-14 min