

.....  
LA CREATIVIDAD ES LA BASE

LA CREATIVITÉ EST LA BASE

CREATIVITY IS THE BASE

Confi  
letas

.....  
Avda. San Jorge, nº3  
30565 / Las Torres de Cotillas  
MURCIA / SPAIN  
T. 0034 968 627 188 / F. 0034 968 626 364  
info@confiletas.com.

.....  
[www.confiletas.com](http://www.confiletas.com)  
.....

CREATIVITY  
IS THE BASE

.....  
LA CREATIVIDAD  
ES LA BASE

LA CREATIVITÉ  
EST LA BASE



Bases to fill / Bases para rellenar / Bases à garnir

Confi  
letas





You make them unique / Tú las haces únicas / Vous les faites uniques



**THINK  
SMALL**  
AND YOU  
WILL GET BIG  
RESULTS

.....

**PIENSA  
EN PEQUEÑO**  
Y OBTENDRÁS  
RESULTADOS  
A LO GRANDE

**PENSEZ  
PETIT**  
ET OBTENEZ  
DE GRANDS  
RESULTATS





**BASES TO FILL IN  
AND ENJOY  
EVERY MOMENT  
OF THE  
MINIATURE  
CUISINE**



We imagined you creating and we started to create for you. Almost 30 years growing with you to become one of the companies with a greater productive capacity in the world, adapting to your needs, meeting your demands and creating quality products for you to make them unique.

**BASES PARA  
RELLENAR Y  
DISFRUTAR EN  
CADA MOMENTO  
DE LA COCINA  
EN MINIATURA**



Te imaginamos creando y nos pusimos a crear para ti. Casi 30 años creciendo contigo hasta convertirnos en una de las compañías con mayor capacidad productiva del mundo, adaptándonos a tus necesidades, dándote respuestas rápidas y creando productos de calidad para que tú los hagas únicos.

**BASES A  
FARCIR ET  
PROFITEZ Á TOUT  
INSTANT DE LA  
CUISINE EN  
MINIATURE**



Vous imaginer créer nous poussa à créer pour vous. Presque 30 ans grandissant à vos côtés jusqu'à devenir une des sociétés avec la plus grande capacité de production au monde, nous adaptant à vos besoins, vous donnant des réponses rapides et créant des produits de qualité pour que vous les rendiez uniques.

# A WORLD OF TASTE, TEXTURES, SIZES AND SHAPES TO SUIT YOUR IMAGINATION



Confi  
letas

## TASTE

SABOR / SAVEUR

Sweet, savoury, neutral,  
chocolate... / *Dulces, salados,  
neutros, chocolate...* / *Sucrée, salée,  
neutre, au chocolat...*

## SIZE

TAMAÑO / TAILLE

Solutions for every  
occasion / *Soluciones para  
cada ocasión / Solutions conçues  
pour chaque occasion*



Confi  
letas

.....

## TEXTURE

TEXTURA / TEXTURE

.....

Thin, crispy, light, surprising,  
unique... / *Fina, crujiente, ligera,  
sorprendente, única...* / *Fine,  
croustillante, légère, surprenante,  
unique...*



Confi  
letas

.....

UN MUNDO  
DE SABOR, TEXTURAS  
Y FORMAS A LA  
MEDIDA DE TU  
IMAGINACIÓN

.....

UN MONDE DE  
SAVEURS, TEXTURES,  
TAILLES ET FORMES  
À LA MESURE DE  
VOTRE IMAGINATION

.....



Confi  
letas

.....

## SHAPE

FORMA / FORME

.....

Classic, creative,  
exclusive... / *Clásicas,  
originales, exclusivas...*  
/ *Classiques, originales,  
exclusives...*

Confi  
letas





**01 / Tart Shells** / Tartaletas / Tartelettes

**02 / Puff Pastry** / Hojaldre / Pâte Feuilletée

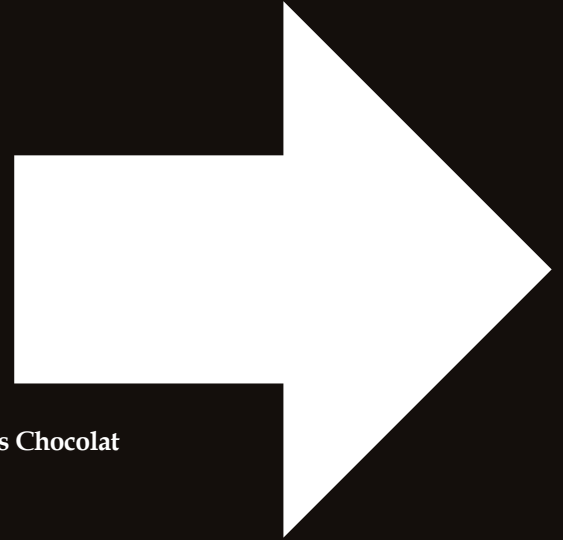
**03 / Olé Tapas** / Bases Crujientes

**04 / Olé Desserts** / Bases Premium

**05 / Sponge Cake** / Bizcocho / Génoises

**06 / Chocolate Cups** / Bases de Chocolate / Coupelles Chocolat

**07 / Wafers** / Barquillos / Tulipes et Gaufrettes





Confi  
letas

01

.....  
This is our origin, it is the base:  
shortcrust pastry tartlets. From the  
first and classical 16-peak tartlet to  
a variety of shapes and tastes.  
.....

.....  
Este es nuestro origen, es la base:  
tartaletas de pasta brisa. Desde  
la primera y clásica de 16 picos  
hasta una variada gama de formas  
y sabores.  
.....

.....  
Notre origine, c'est la base:  
tartelettes de pâte brisée. Depuis la  
première et classique à 16 pics  
jusqu'à une gamme variée de  
formes et de saveurs.  
.....

## Tart Shells

Tartaletas /  
Tartelettes

.....  
**Mini  
Tart Shell**

Mini Tartaleta  
Mini Tartelette  
.....



.....  
Ø 38 mm  
.....

.....  
**Square Mini  
Tart Shell**

Mini Tartaleta Cuadrada  
Mini Tartelette Carrée  
.....



.....  
38 x 38 mm  
.....

.....  
**Mini Tart Shell**  
Smooth edges

Mini Tartaleta  
Lisa

Mini Tartelette  
Lisse  
.....



.....  
Ø 45 mm  
.....

.....  
**Mini  
Tart Shell**

Mini Tartaleta  
Mini Tartelette  
.....



.....  
Ø 45 mm  
.....

.....  
**Medium  
Tart Shell**

Tartaleta Mediana  
Tartelette Moyenne  
.....



.....  
Ø 65 mm  
.....

.....  
**Large  
Tart Shell**

Tartaleta Grande  
Grande Tartelette  
.....



.....  
Ø 80 mm  
.....

.....  
**Maxi  
Tart Shell**

Tartaleta Maxi  
Fond de Tarte  
.....



.....  
Ø 105 mm  
.....

.....  
**Tart Shell**  
Chocolate coated

Tartaleta  
Cubierta de Chocolate  
Tartelette  
Recouverte de chocolat  
.....



.....  
Ø 45 / 65 / 80 mm  
.....

.....  
**Mini Tart Shell**  
Assorted

.....  
Mini Tartaleta  
Surtida

.....  
Mini Tartelette  
Assortiment



.....  
65 x 25 mm

.....  
Ø 38 mm

.....  
38 x 38 mm

# Our Tart Shells are available in 5 options:

.....  
Nuestras Tartaletas  
están disponibles en  
5 opciones:

.....  
Nos tartelettes  
sont disponibles  
dans 5 options:



.....  
**100% Vegetable Neutral**

100% Vegetal Neutro / 100% Végétale Neutre

.....  
**100% Vegetable Sweet**

100% Vegetal Dulce / 100% Végétale Sucrée

.....  
**100% Vegetable Savoury**

100% Vegetal Salado / 100% Végétale Salée

.....  
**100% Butter Sweet**

100% Mantequilla Dulce / 100% Pur Beurre Sucrée

.....  
**100% Butter Savoury**

100% Mantequilla Salada / 100% Pur Beurre Salée



Confi  
letas

**“Certified  
Quality”**

“Calidad Certificada”  
“Qualité Certifiée”



Confi  
letas

02

Wake your creativity up with the crustiest and lightest Vol au Vent in the market and our entirely handmade puff pastry horns and rolls.

Despierta tu creatividad con el más crujiente y ligero Vol au Vent del mercado y con nuestros conos y cañas de hojaldre elaboradas de forma totalmente artesanal.

Réveillez votre créativité avec le plus croustillant et léger Vol au Vent du marché et avec nos cornets et friands de pâte feuilletée élaborés de manière totalement artisanale.

## Puff Pastry

Hojaldre /  
Pâte Feuilletée

.....  
**Mini  
Vol au Vent**  
.....



.....  
Ø 38 mm  
.....

.....  
**Large  
Vol au Vent**  
.....

Vol au vent Grande  
Grand Vol au Vent  
.....



.....  
Ø 75 mm  
.....

.....  
**Mini Square  
Vol au Vent**  
.....

Mini Vol au vent cuadrado  
Mini Vol au Vent Carré  
.....



.....  
30 x 30 mm  
.....

.....  
**Maxi  
Vol au Vent**  
.....



.....  
Ø 82 mm  
.....

.....  
**Medium  
Vol au Vent**  
.....

Vol au vent Mediano  
Vol au Vent Moyen  
.....



.....  
Ø 55 mm  
.....

.....  
**Mini Cream  
Horn**  
.....

Mini Cono  
Mini Cornet  
.....



.....  
L 60 mm  
.....

.....  
**Medium Square  
Vol au Vent**  
.....

Vol au vent Mediano  
cuadrado  
Vol au vent Carré  
Moyen  
.....



.....  
50 x 50 mm  
.....

.....  
**Sugar Coated  
Mini Cream  
Horn**  
.....

Mini Cono Azucar  
Mini Cornet Sucré  
.....



.....  
L 60 mm  
.....

.....  
**Cream Horn**  
.....

Cono  
Cornet



.....  
L 120 mm  
.....

.....  
**Sugar Coated  
Cream Horn**  
.....

Cono Azúcar  
Cornet Sucré



.....  
L 120 mm  
.....

.....  
**Mini Roll**  
.....

Mini Caña  
Mini Roulé



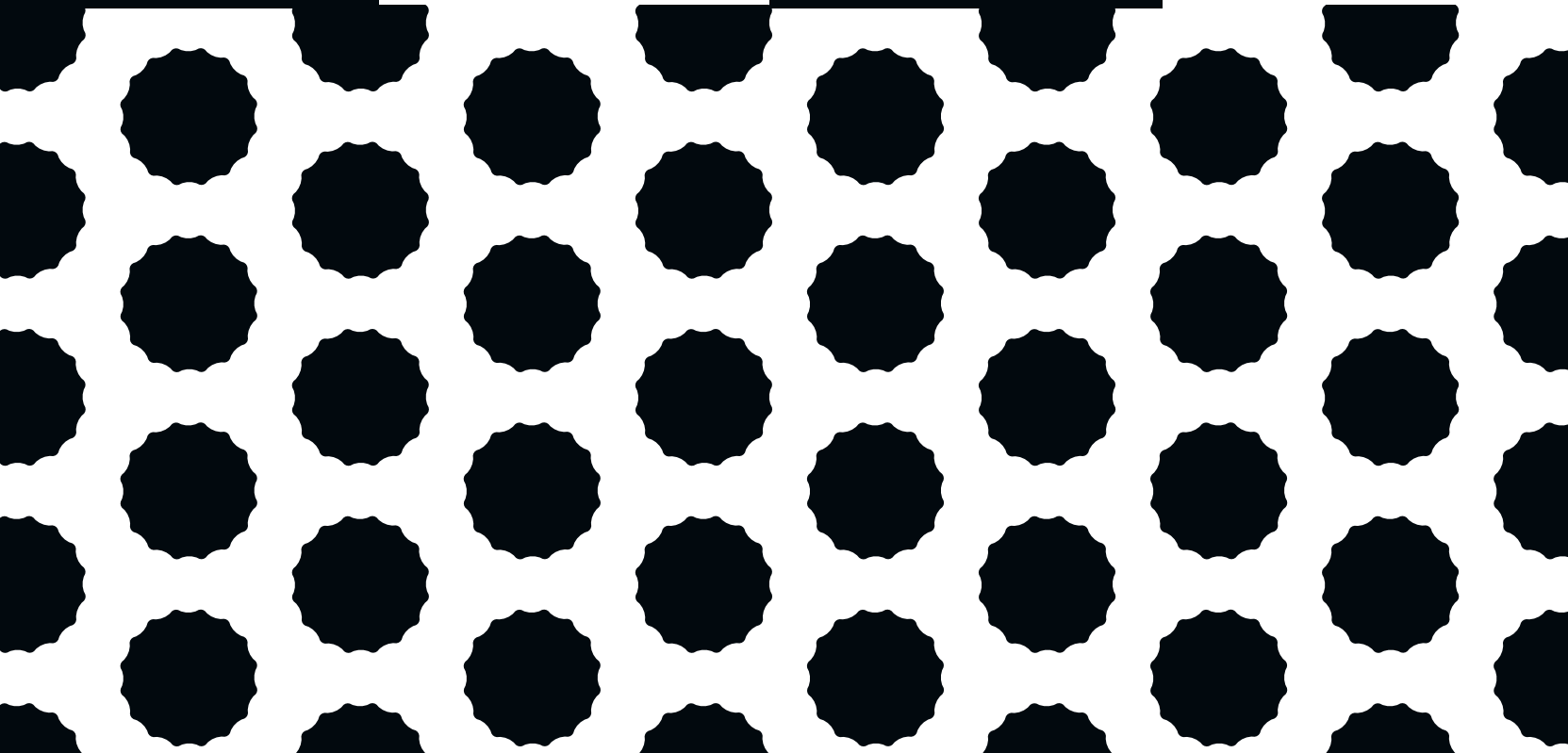
.....  
L 60 mm  
.....

.....  
**Roll**  
.....

Caña  
Roulé



.....  
L 120 mm  
.....







Confi  
letas

**“Productive  
Capacity”**

“Capacidad  
Productiva”

“Capacité de  
Production”



Confi  
letas



03

.....  
An unique range of neutral puff  
pastry bases in original and exclusive  
shapes. In a thin and extremely crusty  
dough, moisture resistant, which  
allows for its freezing and regenera-  
tion in the oven, also suitable for  
microwave. *Always crisp!*  
.....

Gama única de bases de hojaldre  
neutro en originales y exclusivas  
formas. Con masa fina y muy  
crujiente, resistente a la humedad, que  
admite la congelación y regeneración  
en hornoo, también apto para  
microondas. *¡Siempre crujientes!*  
.....

Gamme unique de bases de pâte  
feuilletée neutre dans d'originales et  
exclusives formes. Avec une pâte fine  
et très croustillante, résistant à  
l'humidité, admettant congélation  
et régénération au four, et apte pour le  
microondes. *Toujours croustillantes!*  
.....

Olé  
Tapas

Bases  
Crujientes



.....  
**Mini Round**

Mini Cilindro  
Mini Rond

.....



.....  
Ø 38 mm  
H 17 mm  
.....

.....  
**Mini Square**

Mini Cuadrada  
Mini Carré

.....



.....  
33 x 33 mm  
H 17 mm  
.....

.....  
**Mini Rectangle**

Mini Lingote  
Mini Lingot

.....



.....  
48 x 26 x 15 mm  
.....

.....  
**Mini Cup**

Vasito  
Petit Pot

.....



.....  
Ø 40 mm  
H 22 mm  
.....

.....  
**Mini Casserole**

Cazuelita  
Mini Cocotte

.....



.....  
59 x 48 mm  
H 15 mm  
.....

.....  
**Mini Scallop Shell**

Conchita  
Petite Coquille St Jacques

.....



.....  
52 x 55 mm  
H 15 mm  
.....

.....  
**Mini Saucer**

Platillo  
Petit Plateau

.....



.....  
Ø 50 mm  
H 11 mm  
.....

.....  
**Mini Flower**

Florecita  
Mini Fleur

.....



.....  
Ø 44 mm  
H 15 mm  
.....

Spoon

Cucharita  
Petite Cuillère



75 x 37 mm

Square

Cuadrada  
Carré



60 x 60 mm

H 17 mm

Assortiment Nature

Leaf, Sunflower,  
Nenuphar, Marguerite



Surtido Naturaleza

Hoja, Girasol, Nenúfar, Margarita

Assortiment Nature

Feuille, Tournesol, Nénuphar,  
Marguerite

Rectangle

Lingote  
Lingot

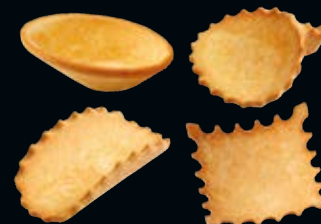


90 x 37 mm

H 18 mm

Assortiment Imagine

Stamp, Pinch,  
Bowl, Taco



Surtido Imagine

Sello, Pellizquito, Bol, Taco

Assortiment Imagine

Timbre, Pincette, Bol, Taco

Triangle

Triángulo  
Triangle



77 x 80 mm

H 18 mm

Round

Cilindro  
Rond



Ø 70 mm

H 17 mm





.....  
**Scallop Shell**  
.....

Concha  
Coquille St. Jaques  
.....



.....  
82 x 77 mm  
.....

H 21 mm  
.....

.....  
**Casserole**  
.....

Cazuela  
Cocotte  
.....



.....  
92 x 73 mm  
.....

.....  
**Bowl**  
.....

Bol  
Bol  
.....



.....  
98 x 68 mm  
.....

H 20 mm  
.....

.....  
**Flower**  
.....

Flor  
Fleur  
.....



.....  
Ø 78 mm  
.....

H 20 mm  
.....



Confi  
letas

04

.....  
Brittany butter super thin shortcrust  
pastry bases in delicate shapes, ideal  
for the most exquisite creations.  
Moisture resistant coating.  
.....

Bases muy finas de pasta brisa con  
mantequilla de Bretaña en delicadas  
formas, ideales para las más  
exquisitas creaciones. Cobertura  
anti-humedad.  
.....

Bases très fines de pâte brisée au  
beurre de Bretagne avec des formes  
délicates, idéales pour les plus  
exquises créations. Couverture  
anti-humidité.  
.....

## Olé Desserts

Bases  
Premium

.....  
**Mini Round**  
.....

Mini Redondo  
Mini Rond



.....  
Ø 40 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Mini Square**  
.....

Mini Cuadrado  
Mini Carré



.....  
33 x 33 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Mini Rectangle**  
.....

Mini Lingote  
Mini Lingot



.....  
47 x 23 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Mini  
Tart Shell**  
.....

Mini Tartaleta  
Mini Tartelette



.....  
Ø 36 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Round**  
.....

Redondo  
Rond



.....  
Ø 80 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Square**  
.....

Cuadrado  
Carré



.....  
70 x 70 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Rectangle**  
.....

Lingote  
Lingot



.....  
90 x 37 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Tart Shell**  
.....

Tartaleta  
Tartelette



.....  
Ø 42 mm  
H 16 mm  
.....

.....  
**Crown**  
.....

Corona  
Couronne  
.....



.....  
Ø 42 mm  
.....

H 16 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Mini Round**  
.....

Mini Redondo Chocolate  
Mini Rond au Chocolat  
.....



.....  
Ø 40 mm  
.....

H 16 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Medium Round**  
.....

Redondo Chocolate Mediano  
Rond Moyen au Chocolat  
.....



.....  
Ø 80 mm  
.....

H 16 mm  
.....







# 100% Brittany Butter



100% Mantequilla  
de Bretaña



100% Pur Beurre  
de Bretagne



## Moisture resistant coating

Con Cobertura antihumedad  
Avec couverture  
anti-humidité



Confi  
letas



05

.....  
For your usual creations, the highest quality sponge cake bases, savarins, butter profiterols and eclairs, and as an addition to this range: assorted macaroons.  
.....

.....  
Para tus creaciones de siempre, bases de bizcocho de la más alta calidad, bizcocho savarin, palos y profiteroles de mantequilla, y nuestra incorporación como novedad en esta gama: macarons surtidos.  
.....

.....  
Pour vos créations traditionnelles, bases de gâteau de la plus haute qualité, savarins, cigarettes et profiteroles au beurre, et notre nouveauté dans cette gamme: macarons assortis.  
.....

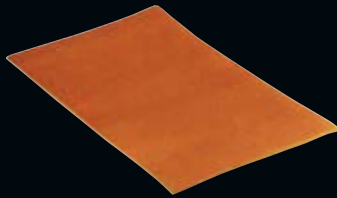
## Sponge Cake

Savarins, Pâte à Choux  
and Macarons

Bizcocho /  
Génoises

.....  
**Sponge Cake**

Plancha de Bizcocho  
Génoise Feuille  
.....



.....  
565 x 365 mm  
H 6 / 9 / 12 mm  
.....

.....  
**Mini Savarin**



.....  
Ø 35 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Sponge Cake**

Bizcocho de Chocolate  
Génoise Chocolat  
.....



.....  
565 x 365 mm  
H 6 / 9 / 12 mm  
.....

.....  
**Savarin**



.....  
Ø 65 mm  
.....

.....  
**Sponge Cake  
Disc**

Disco de Bizcocho  
Génoise Disque  
.....



.....  
Ø 220 / 240 mm  
H 6 / 12 / 15 mm  
.....

.....  
**Mini Profiterols  
All Butter**

Mini Lionesa Mantequilla  
Mini Chou Pur Beurre  
.....



.....  
Ø 45 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Sponge Cake  
Disc**

Disco de Bizcocho  
de Chocolate  
Génoise Chocolat  
Disque  
.....



.....  
Ø 220 / 240 mm  
H 6 / 12 / 15 mm  
.....

.....  
**Profiterols  
All Butter**

Lionesa Mantequilla  
Chou Pur Beurre  
.....



.....  
Ø 75 mm  
.....

.....  
**Mini Eclair**  
**All Butter**  
.....

Mini Palo Mantequilla  
Mini Éclair Pur Beurre  
.....



.....  
L 60 mm  
.....

.....  
**Medium Eclair**  
**All Butter**  
.....

Palo Mediano Mantequilla  
Éclair Moyen Pur Beurre  
.....



.....  
L 130 mm  
.....

.....  
**Large Eclair**  
**All Butter**  
.....

Palo Grande Mantequilla  
Grand Éclair Pur Beurre  
.....



.....  
L 160 mm  
.....

.....  
**Strawberry**  
**Macaron**  
.....

Macarón de Fresa  
Macaron à la framboise  
.....



.....  
Ø 35 mm  
.....

.....  
**Lemon**  
**Macaron**  
.....

Macarón de Limón  
Macaron au Citron  
.....



.....  
Ø 35 mm  
.....

.....  
**Natural**  
**Macaron**  
.....

Macarón Natural  
Macaron Naturel  
.....



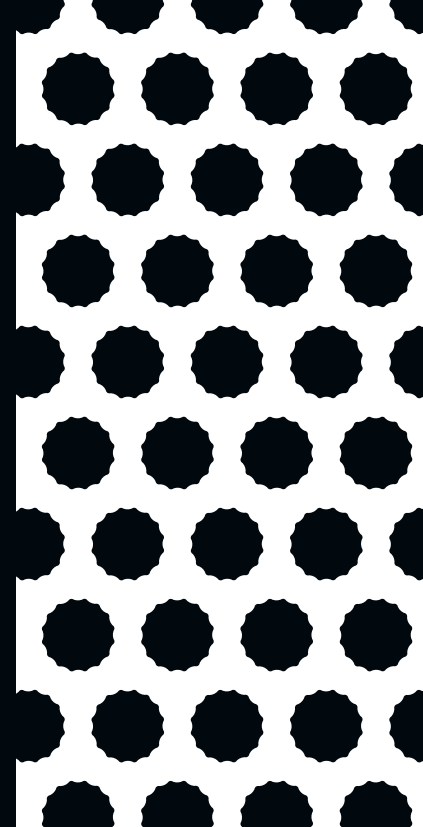
.....  
Ø 35 mm  
.....


.....  
**Chocolate**  
**Macaron**  
.....

Macarón de Chocolate  
Macaron au chocolat  
.....



.....  
Ø 35 mm  
.....





**“Selection  
of raw  
materials”**

**“Selección de  
materias primas”**

**“Sélection des  
matières premières”**

**Confi  
letas**



Confi  
letas



# 06

.....  
Delicious extra thin and light  
bases, made with pure chocolate  
containing 52% minimum cocoa  
and a variety of creative shapes  
for your desserts.  
.....

.....  
Deliciosas bases muy finas y  
ligeras, elaboradas con chocolate  
puro con un contenido mínimo de  
52% de cacao y con variedad de  
originales formas para tus postres.  
.....

.....  
Délicieuses bases très fines et  
légères préparées avec du chocolat  
pur contenant un minimum de 52%  
de cacao et une variété de formes  
originales pour vos desserts.  
.....

## Chocolate Cups

Cápsulas de  
Chocolate /

Couppelles Chocolat

.....  
**Mini Tiffany**  
.....



.....  
Ø 31 mm  
.....

H 15 mm  
.....

.....  
**Mini Coupelle**  
.....



.....  
Ø 35 mm  
.....

H 15 mm  
.....

.....  
**Little Square**  
.....



.....  
33 x 33 mm  
.....

H 15 mm  
.....

.....  
**Tiffany**  
.....



.....  
Ø 38 mm  
.....

H 22 mm  
.....

.....  
**Steffen**  
.....



.....  
Ø 37 mm  
.....

H 25 mm  
.....

.....  
**Square**  
.....



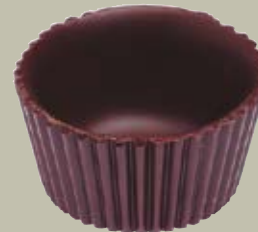
.....  
38 x 38 mm  
.....

H 22 mm  
.....

.....  
**Petit Four Dark  
chocolate**  
.....

Petit Four Negro

Petit Four Noir



.....  
Ø 35 mm  
.....

H 15 mm  
.....

.....  
**Petit Four White  
chocolate**  
.....

Petit Four Blanco

Petit Four Blanc



.....  
Ø 35 mm  
.....

H 15 mm  
.....

.....  
**Mini Round**  
.....

Mini Redondo  
Mini Rond  
.....



.....  
Ø 40 mm  
.....  
H 16 mm  
.....

.....  
**Mini Square**  
.....

Mini Cuadrado  
Mini Carré  
.....



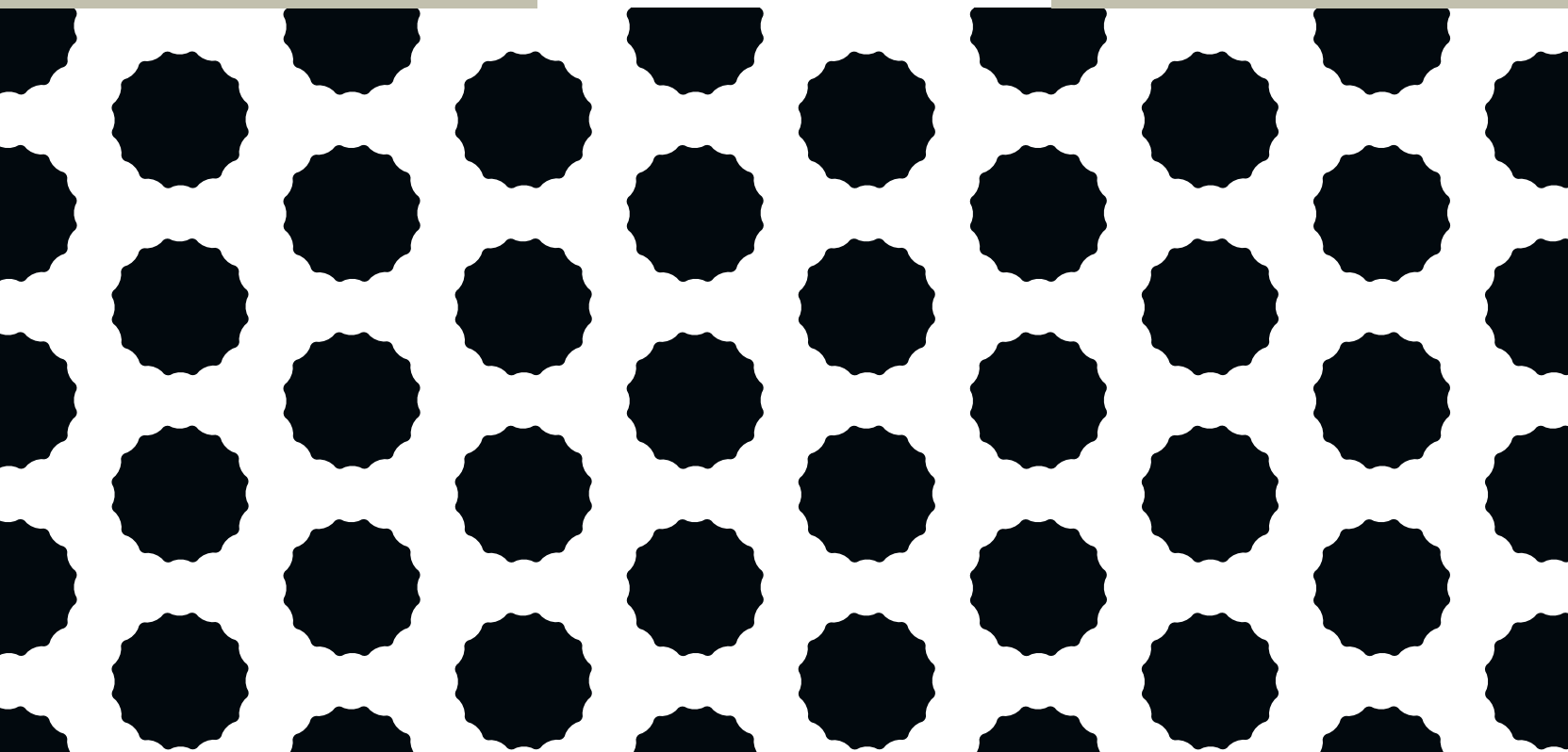
.....  
33 x 33 mm  
.....  
H 16 mm  
.....

.....  
**Mini Rectangle**  
.....

Mini Lingote  
Mini Lingot  
.....



.....  
47 x 23 mm  
.....  
H 16 mm  
.....







Confi  
letas

“Innovación”  
**“Innovation”**  
“Innovation”



Confi  
letas

07

.....  
Crispy handmade chocolate and  
crunchy wafer bases... perfect for  
all your desserts, ice cream  
creations...  
.....

.....  
Crujientes bases de barquillo  
artesanal con chocolate, crocanti...  
ideales para todas tus creaciones de  
postres, helados...  
.....

.....  
Bases croustillantes de gaufrette  
artisanale au chocolat, crocanti...  
idéales pour toutes vos créations  
de desserts, glaces...  
.....

## Wafers

Barquillos /  
Tulipes

.....  
**Mini Chocolate  
Cone**  
.....

Mini Cono Chocolate  
Mini Cône Chocolat  
.....



.....  
L 75 mm  
.....

.....  
**Mini Chocolate  
Roll**  
.....

Mini Caña Chocolate  
Mini Roulé Chocolat  
.....



.....  
L 50 mm  
.....

.....  
**Mini Crocanti  
Cone**  
.....

Mini Crocanti Cone  
Mini Cône Crocanti  
.....



.....  
L 75 mm  
.....

.....  
**Mini Crocanti  
Roll**  
.....

Mini Caña Crocanti  
Mini Roulé Crocanti  
.....



.....  
L 50 mm  
.....

.....  
**Large Chocolate  
Cone**  
.....

Cono Chocolate  
Cône Chocolat  
.....



.....  
L 130 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Roll**  
.....

Caña Chocolate  
Roulé Chocolat  
.....



.....  
L 110 mm  
.....

.....  
**Large Crocanti  
Cone**  
.....

Cono Crocanti  
Cône Crocanti  
.....



.....  
L 130 mm  
.....

.....  
**Crocanti  
Roll**  
.....

Caña Crocanti  
Roulé Crocanti  
.....



.....  
L 110 mm  
.....

.....  
**Fans**  
.....

Abanicos  
Éventails  
.....



.....  
70 x 55 mm  
.....

.....  
**Medium Tulip**  
.....

Tulipa Mediana  
Tulipe Moyenne  
.....



.....  
H 90 mm  
.....

.....  
**Wafer Tubes**  
.....

Neutral, Chocolate, Orange,  
Strawberry, Assorted  
.....

**Tubulares**  
.....

neutro, chocolate, naranaja, fresa, surtido  
.....

**Cigarettes**  
.....

Neutre, Chocolat, Orange, Fraise,  
Assortiment  
.....



.....  
**Internal Choco  
Coated Medium  
Tulip**  
.....

Tulipa mediana choco interior  
Tulipe moyenne chocolat  
interieur  
.....



.....  
H 90 mm  
.....

.....  
**Mini Tulip**  
.....

Mini Tulipa  
Mini Tulipe  
.....



.....  
H 60 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
Coated Medium  
Tulip**  
.....

Tulipa Mediana Chocolate  
Tulipe moyenne tout chocolat  
.....



.....  
H 90 mm  
.....

.....  
**Chocolate  
coated mini  
tulip**  
.....

Mini Tulipa Chocolate  
Mini tulipe tout chocolat  
.....



.....  
H 60 mm  
.....

.....  
**Large Tulip**  
.....

Tulipa Grande  
Grande Tulipe  
.....



.....  
H 110 mm  
.....

Confi  
letas

.....  
**Internal Choco  
Coated Large  
Tulip**  
.....

Tulipa grande choco interior  
Grande Tulipe chocolat  
interieur  
.....



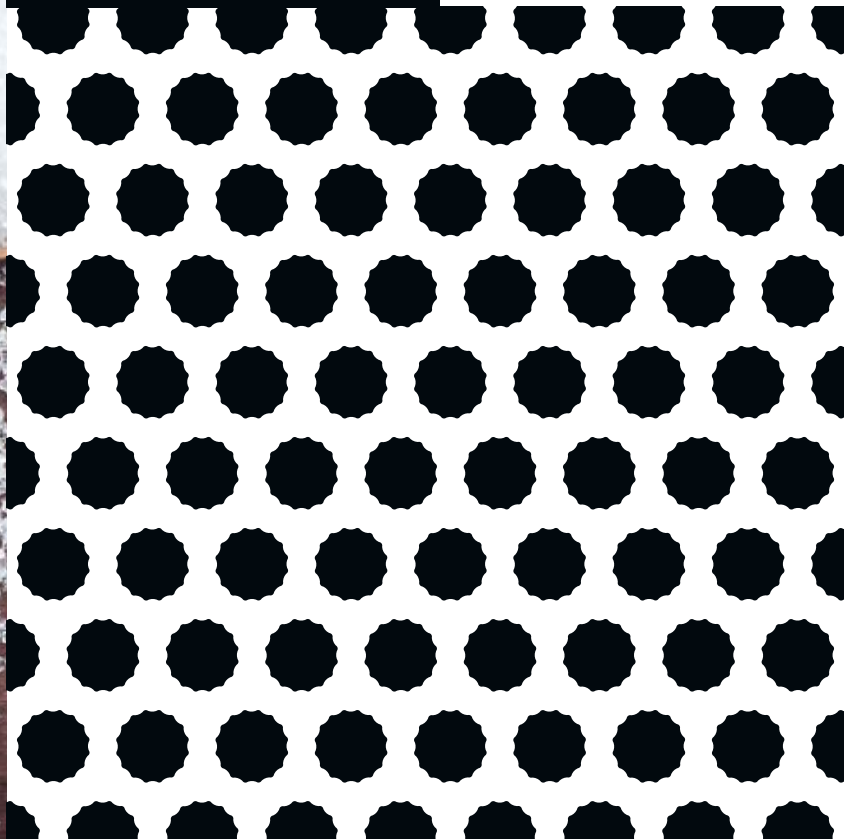
.....  
H 110 mm  
.....

.....  
**Choco Coated  
Large Tulip**  
.....

Tulipa Grande Chocolate  
Grande Tulipe Tout  
chocolat  
.....



.....  
H 110 mm  
.....











Confi  
letas

**NOVELTY**  
NOVEDAD / NOUVEAUTÉ



.....  
Bases  
Crujientes  
.....

.....  
Ø 25 mm / H 60 mm  
.....

# Mini Cone

Mini Cono / Mini Cône

.....



## Brittany butter extra thin and crispy puff pastry

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne  
extra fin et croustillant



.....  
**Crispy for longer**  
with any type of filling  
.....

**Se mantiene crujiente  
por más tiempo**

con cualquier tipo de relleno  
.....

**Se maintient croustillant  
plus longtemps**

quel que soit le type  
de garniture  
.....

**Suitable for freezer, oven and microwave**

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

Confi  
letas

**NOVELTY**  
NOVEDAD / NOUVEAUTE



.....  
Bases  
Crujientes  
.....



**Bamboo**

Bambú / Bambou

.....  
Ø 25 mm / H 34 mm  
.....



**Brittany butter extra thin and crispy puff pastry**

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne  
extra fin et croustillant

**Sphere**

Esfera / Sphère

.....  
Ø 30 mm  
.....



.....  
**Crispy for longer**  
with any type of filling

.....  
**Se mantiene crujiente  
por más tiempo**

con cualquier tipo de relleno

.....  
**Se maintient croustillant  
plus longtemps**

quel que soit le type  
de garniture

**Suitable for freezer, oven and microwave**

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

RECIPES / RECETAS / RECETTES

.....

# Salmon, Roquefort Cheese and Walnuts Tart shells

.....

Tartaleta de Salmón,  
Queso Roquefort y Nueces

.....

Tartelettes au Saumon,  
Roquefort et Noix

.....



.....

# 01/ SALMON, ROQUEFORT CHEESE AND WALNUTS TART SHELL

.....

*Tartaleta de Salmón, Queso Roquefort y Nueces*  
*Tartelettes au Saumon, Roquefort et Noix*

.....

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

.....

**12 Tart shells** / Tartaletas / Tartelettes

**150 g de smoked salmon** / Salmon ahumado / Saumon fumé

**120 g Roquefort cheese** / Queso Roquefort / Roquefort

**100 ml cream (35% mg)** / Nata líquida / Crème fraîche liquide

**30 g shelled walnuts** / Nueces peladas / Cerneaux de noix

**1 ml walnut oil** / Aceite de nuez / Huile de noix

**Chive** / Cebollino / Ciboulette

**Mullet roe** / Huevas de mújol / Oeufs de mullet

.....

Cut the smoked salmon with a circular cookie cutter of the same diameter as the tartlets. For the filling mix the crumbled cheese, endives cut in brunoise cut, the oil, the nuts chopped and the chive finely cut in a bowl.

Fill each tartlet with the farce and finish with the salmon. Decorate with a slice of cheese, a few pieces of walnut, chive and mullet roe.

.....

Cortar el salmón ahumado en forma circular con un corta masa del mismo diámetro que las tartaletas. Para el relleno mezclaremos en un bol el queso desmigado, las endivias cortadas en brunoise, el aceite, las nueces picadas y el cebollino cortado finamente.

Rellenar cada tartaleta con la farsa y terminar con el salmón. Decorar con un trocito de queso, unos trozos de nuez, cebollino y huevas de mújol.

.....

Couper le saumon fumé en forme circulaire avec le même diamètre que les tartelettes. Pour la garniture mélanger dans un bol le fromage émietté, les endives coupées en brunoise, l'huile, les cerneaux de noix concassés et la ciboulette finement coupée.

Farcir chaque tartelette avec la farsa et terminer avec le saumon. Décorer avec un morceau de fromage, des bouts de noix, de la ciboulette et des oeufs de mullet.

.....

RECIPES / RECETAS / RECETTES

# Ratatouille and Quail Egg Mini Vol au Vent

Mini Vol Au Vent de Ratatouille  
y Huevo de Codorniz

Mini Vol au Vent de Ratatouille  
et Oeufs de Caille



.....

## 02/ RATATOUILLE AND QUAIL EGG MINI VOL AU VENT

.....

*Mini Vol au Vent de Ratatouille y Huevo de Codorniz*  
*Mini Vol au Vent de Ratatouille et Oeufs de Caille*

.....

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

.....

**12 mini Vol au Vents**

**100 g courgette** / calabacin / courgettes

**100 g aubergine** / berenjena / aubergines

**800 g onion** / cebolla / oignons

**60 g red pepper** / pimiento rojo / poivrons rouges

**30 g green pepper** / pimiento verde / poivrons verts

**1 dry clove of garlic** / diente de ajo / gousse d'ail sec

**Fine salt** / sal fina / sel fin

**4 leaves of marjoram** / hojas de mejorana / feuilles de marjolaine

**12 quail eggs** / huevos de codorniz / oeufs de caille

**Chive** / cebollino / Ciboulette

**80 g of tomato concassé** / concassé de tomate

/ concassé de tomate

**Maldon salt** / sal maldon / sel de Maldon

.....

Wash the vegetables and cut them in brunoise cut, separately. Firstly, saute the onions and the two types of pepper into a sauce pan. After 5 minutes, add the garlic chopped, the aubergines and lastly the courgettes. Saute the mix adding the tomato concassé. Remove from heat and add the whole marjoram leaves. Fill the mini vol au vents. Heat a pan with a little extra-virgin olive oil and fry the eggs one by one. Finish by distributing the fried eggs on top of each mini vol au vent, and add cut chive and salt.

.....

Lavar las verduras y cortarlas en brunoise, por separado. En un rondo saltar primero las cebollas y las dos clases de pimiento. Pasados 5 minutos, incorporar el diente de ajo picado, las berenjenas y por último los calabacines. Rehogar el conjunto añadiendo el concassé de tomate. Retirar del fuego y añadir las hojas de mejorana entera. Rellenar los mini vol au vents. Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y freír los huevos uno a uno. Terminar repartiendo cada huevo frito encima de cada mini vol au vent, añadir cebollino cortado y sal.

.....

Laver les légumes et les couper en brunoise, séparément. Dans une poêle, faire sauter d'abord les oignons puis les deux types de poivrons. Passées 5 minutes, incoporer la gousse d'ail, les aubergines et en dernier les courgettes. Faire revenir le tout en ajoutant le concassé de tomates. Retirer du feu et ajouter les feuilles de marjolaine entières. Farcir les mini vol-au-vents. Chauffer une poêle avec un peu d'huile vierge extra et faire frire les oeufs un par un. Terminer en posant un oeuf sur chaque vol-au-vent, ajouter de la ciboulette coupée et du sel.

.....

RECIPES / RECETAS / RECETTES

# Avocado and Salmon Roe Rolls

Rollitos de Aguacate y Hueva  
de Salmón

Rouleau d'avocat et Oeufs  
de Saumon



.....

## 03/ AVOCADO AND SALMON ROE ROLLS

.....

*Rollitos de Aguacate y Hueva de Salmón*  
*Rouleau d'avocat et Oeufs de Saumon*

.....

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

.....

### 12 Olé Tapas Taco

**2 avocados** / aguacates / avocats

**200 g cream cheese** / queso de untar / fromage à tartiner

**150 g feta cheese** / queso feta / fromage feta

**1 ml extra virgin olive oil** / aceite de oliva virgen extra  
/ huile d'olive vierge extra

**10 g salmon roe** / hueva de salmón / d'oeufs de saumon

**1 g saffron threads** / azafrán en hebra / safran en filaments

**2 g salt flakes** / sal en escama / sel en écaille

**Grated lemon** / ralladura de limón / râpura de citron

.....

Cut the avocado into thin slices, spreading them on top of a cling film, joining them in the shape of a rectangle. At the bottom, using a pastry bag, add the mixture of cream cheese and feta cheese. Roll it with the aid of a film, making a perfect cylinder.

Let it rest in the freezer for 30 minutes, remove it and cut it into 4 cm portions. Decorate with salmon roe, a few drops of extra-virgin olive oil and salt flakes.

.....

Cortar los aguacates en láminas muy finas, extendiéndolas encima de un film transparente, juntándolas lo suficiente para hacer un rectángulo. En la parte inferior, con una manga pastelera, añadir la mezcla de queso de untar y queso feta. Cerrar con la ayuda del film, realizando un cilindro perfecto.

Reposar en el congelador 30 minutos, sacar y cortar porciones de 4 cm. Decorar con unas huevas de salmón, unas gotas de aceite de oliva virgen extra y sal en escama.

.....

Couper les avocats en fines lamelles, les étaler sur un film étirable alimentaire, suffisamment jointes pour former un rectangle. Sur la partie inférieure, à l'aide d'une poche à douille, ajouter le mélange de fromage à tartiner et de feta. Fermer à l'aide du film, en réalisant un cylindre parfait.

Faire reposer au congélateur pendant 30 minutes, sortir et couper des portions de 4 cm. Décorer avec des oeufs de saumon, quelques gouttes d'huile d'olive vierge extra et du sel en écaille..

.....



RECIPES / RECETAS / RECETTES

# Citrus Tart Shell

.....  
Tartaleta de Citricos

.....  
Tartelette d'agrumes



04/ CITRUS TART SHELL

*Tartaleta de Cítricos*

*Tartelette d'agrumes*

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

**12 medium square butter OléDesserts**

/ Bases Premium cuadrado mantequilla

/ OléDesserts carré moyen beurre

**120 g lemon juice** / zumo de limón / jus de citron

**100 g sugar** / azúcar / sucre

**3 egg yolks** / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

**50 g butter** / mantequilla / beurre

**24 pieces of orange peel** / trozos de piel de naranja

/ morceaux de peau d'orange

**4 oranges** / naranjas / oranges

**2 grapefruit** / pomelos / pamplemousses

**12 jasmine flowers** / flores de jazmín / fleurs de jasmin

Mix the lemon juice with the sugar and the lemon peel in a saucepan and bring it to the boil, stirring continuously. Remove the pan from the heat and add the yolks to the syrup. Cook it in a Bain-Marie and stir well until consistency. Allow to cool up to about 50°C and finally add the butter.

Fill the tart shells with the cream and cover with the citrus cut into uniform slices, the candied orange peel, a few leaves of lemon verbena and jasmine flowers.

Mezclar el zumo de limón con el azúcar y la ralladura de limón en un cazo y calentar hasta llevar a ebullición, moviendo la mezcla continuamente. Quitar el cazo del fuego y añadir las yemas al almíbar. Poner a cocer al baño María y mover bien hasta que tenga consistencia. Dejar que se enfríe hasta unos 50°C y por último agregar la mantequilla.

Rellenar las tartaletas con la crema y recubrir con los cítricos cortados en gajos homogéneos, la piel de naranja confitada, unas hojas de hierba luisa y flores de jazmín.

Mélanger le jus de citron avec le sucre et la râpura de citron dans une casserole et porter à ébullition, en remuant le mélange continuellement. Retirer la casserole du feu et ajouter les jaunes d'oeuf au sirop. Faire cuire au bain marie et bien remuer jusqu'à obtenir une consistance. Laisser refroidir jusqu'à 50° C et en dernier ajouter le beurre.

Farcir les tartelettes avec la crème et couvrir avec les agrumes coupés en quartiers homogènes, la peau d'orange confite, des feuilles de verveine citronnée et des fleurs de jasmin.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

# Fraisier



# 05/ Fraisier

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 40 min. |

**Natural sponge cake sheet** / Bizcocho / gâteau nature

**1/2 l whole cream milk** / leche entera / lait entier

**1 vanilla pod** / vaina de vainilla / gousse de vanille

**50 g wheat flour** / harina de trigo / farine de blé

**6 egg yolks** / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

**90 g sugar** / azúcar / sucre

**120 g butter** / mantequilla / beurre

**20 g powdered sugar** / azúcar glacé / sucre glace

**15 strawberries approx.** / fresas aprox. / fraises approx.

Boil the whole cream milk with a vanilla pod and add the yolks previously beaten with the sugar to prepare the custard. Boil and lower the temperature, allowing the mixture to simmer for another 10 minutes. Emulsify the cream with the butter. Let it cool.

For the base and the top, cut of the sponge cake sheet into two pieces to fit the mold. Put one piece of sponge cake on the base. Cut the strawberries in halves and place them around the mold. Fill with the custard and cover it with the other piece of sponge cake. Decorate with powdered sugar and a strawberry.

Para la crema pastelera, hervir la leche entera con una vaina de vainilla y mezclarla a las yemas batidas previamente con el azúcar. Cocer a fuego fuerte hasta ebullición y bajar la temperatura dejándola 10 minutos más en el fuego. Emulsionamos la crema con la mantequilla. Enfriar.

Para la base y la tapa cortamos 2 unidades de bizcocho del tamaño del molde. Ponemos el primer bizcocho en la parte inferior seguido de las mitades de fresas alrededor del molde. Rellenamos con la crema y cerramos con la otra tapa de bizcocho. Terminaremos con azúcar glase y una fresa

Elaborer une crème pâtissière en faisant bouillir le lait entier avec une gousse de vanille et en ajoutant les jaunes d'oeuf battus préalablement avec le sucre. Cuire à feu fort jusqu'à ébullition et baisser la température, laissant cuire le mélange pendant 10 minutes supplémentaires à feu doux. Emulsionner la crème avec le beurre. Laisser refroidir.

Pour les couches inférieure et supérieure couper de la base de gâteau deux unités de la taille du moule. Poser un gâteau à la base. Couper les fraises en deux et les poser autour du moule. Fourrer avec la crème et couvrir avec l'autre unité de gâteau. Terminer avec du sucre glase et une fraise de décoration.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

# Tiffany with Peach and Poppy Seeds

Tiffany con Melocotón y Semillas  
de Amapola

Tiffany à la Pêche et aux Graines  
de Pavot



06/ **TIFFANY WITH PEACH  
AND POPPY SEEDS**

*Tiffany con Melocotón y Semillas de Amapola*

*Tiffany à la Pêche et aux Graines de Pavot*

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

**12 Tiffany capsules** / Cápsulas Tiffany / Capsules Tiffany

**200 g peaches in syrup**

/ melocotón en almíbar / pêches au sirop

**600 ml cream** / nata / crème fraîche

**350 g sugar** / azúcar / sucre

**150 g egg whites** / claras de huevo / blancs d'oeuf

**Juice of half lemon** / medio limón / un demi citron

**2 peaches** / melocotones / pêches

**100 g sugar** / azúcar / sucre

**100 ml water** / agua / eau

**1/2 vanilla pod** / vaina de vainilla / gousse de vanille

**5 g poppy seeds** / semilla de amapola / graines de pavot

**12 basil leaves** / hojas de albahaca / feuilles de basilic

Crush the peaches in syrup and strain them, set the pulp and the syrup aside separately. Whip the cream to medium and set aside in the fridge. Beat the egg whites with the sugar to make meringue. Mix the peach pulp with the cream, followed by the meringue. Half-fill each capsule with the cream.

Peel the peaches and cut them into dice. Boil them in the syrup along with the vanilla pod. Once cooked, let them cool. Put the peach dice on the cream in the chocolate capsule, sprinkle some poppy seeds and decor with a basil leaf.

Triturar el melocotón en almíbar y colarlo, reservar pulpa y almíbar por separado. Montar la nata a medio y reservar en cámara. Con las claras y el azúcar montar un merengue. Mezclar la pulpa de melocotón con la nata, seguido del merengue. Rellenar con la crema cada cápsula hasta la mitad. Pelar los melocotones y partarlos en dados. Cocer en el almíbar junto con la vaina de vainilla. Una vez cocidos, dejar enfriar.

Colocar los dados de melocotón sobre la crema en la cápsula de chocolate, espolvorear unas semillas de amapola y colocar una hoja de albahaca para decorar.

Concasser les pêches au sirop et filtrer, puis réserver la pulpe et le sirop séparément. Fouetter la crème à moitié et réserver au froid. Avec les blancs d'oeuf et le sucre faire le meringue. Mélanger la pulpe de pêche avec la crème fraîche, suivi du meringue. Fourrer chaque capsule avec de la crème jusqu'à la moitié. Peler les pêches et les couper en dés.

Cuire dans le sirop avec la gousse de vanille. Une fois cuits, laisser refroidir. Poser les dés de pêche sur la crème dans la capsule de chocolat, saupoudrer de quelques graines de pavot et poser une feuille de basilic pour décorer.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

.....

# Taihití Bourbon Vanilla Ice Cream and Toffee

.....

Helado de Vainilla Bourbon  
de Taihití y Toffee

.....

Glace à la Vanille Bourbon  
de Tahití et Toffee

.....



07/ **TAIHITÍ BOURBON VANILLA  
ICE CREAM AND TOFFEE**

*Helado de Vainilla Bourbon de Tahití y Toffee*  
*Glace à la Vanille Bourbon de Tahití et toffee*

**INGREDIENTS** / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 120 min. |

**12 Wafers** / barquillos / gaufres

**600 ml whole cream milk** / leche entera / lait entier

**125 g cream (35% mg)** / nata / crème fraîche

**50 g skimmed milk powder**

/ leche desnatada en polvo / lait écrémé en poudre

**170 g pasteurized egg yolks**

/ yemas pasteurizadas / jaunes d'oeuf pasteurisés

**110 g sugar** / azúcar / sucre

**2 Tahiti bourbon vanilla pods**

/ vainilla bourbon de Tahití / gosses de vanille bourbon de Tahiti

**10 ml white rum** / ron blanco / rhum blanc

**Toffee: 100 g sugar** (azúcar / sucre) / **100 ml water**

(agua / eau) / **50 g cream (35% mg)** (nata / crème fraîche)

To make the toffee: make caramel with water and sugar, when the caramel is ready, deglaze with the cream and keep it boiling until you get a homogeneous mixture. Set aside. Infuse the vanilla with the milk and the cream. Meanwhile, beat the egg yolks with sugar until they ribbon and add to the milk and cream once infused. Simmer the mixture stirring continuously until 66 °C. Strain through a sieve and let it cool. Freeze in the ice cream maker. Before the process is complete add the toffee without mixing it thoroughly to create a marble effect.

Para el toffee hacer un caramelo con el agua y el azúcar, y desglasar con la nata. Cocer y homogeneizar. Reservar.

Infundir la vainilla con la leche y la nata. Mientras, blanquear las yemas con el azúcar y añadir a la leche y nata una vez infusionadas. Cocer a fuego lento la mezcla sin parar de remover hasta alcanzar los 66 °C. Pasar por un chino y enfriar. Mantecar en la máquina. Antes de que se termine el proceso añadir el toffee sin que se mezcle del todo para que quede marmolado.

Pour le toffee faire un caramel avec l'eau et le sucre, et une fois le caramel au point, déglacer avec la crème fraîche, et continuer à cuire jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver. Infuser la vanille avec le lait et la crème fraîche. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter le lait et la crème fraîche une fois infusés. Cuire à petit feu le mélange sans arrêter de remuer jusqu'à atteindre 66°C. Passer au presse-purée et laisser refroidir. Beurrer dans la machine. Avant que le processus ne se termine, ajouter le toffee en évitant qu'il ne se mixe totalement pour qu'il reste marbré.