

# 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**



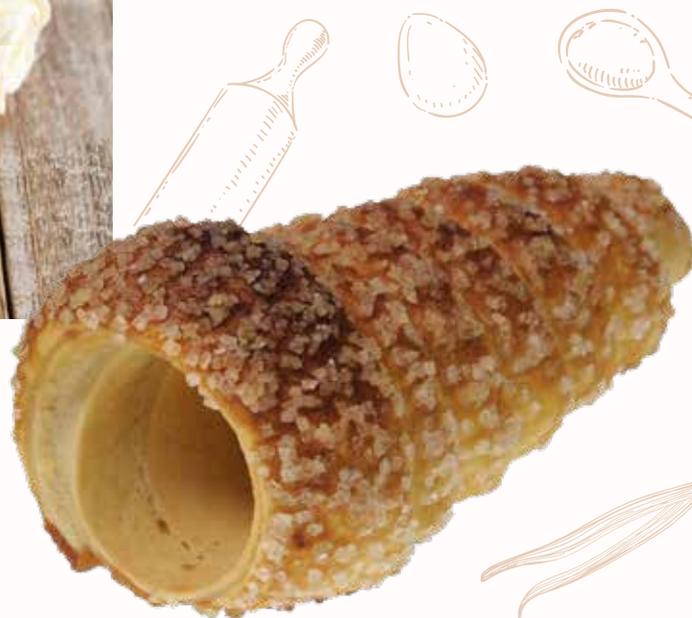
Qu'il soit juste garni de Chantilly ou de  
crème pâtissière et de fruits

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

RÉGÁLEZ 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

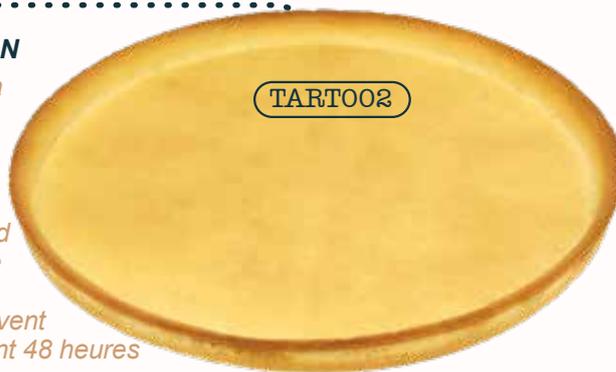


## CONSEILS D'UTILISATION

*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