

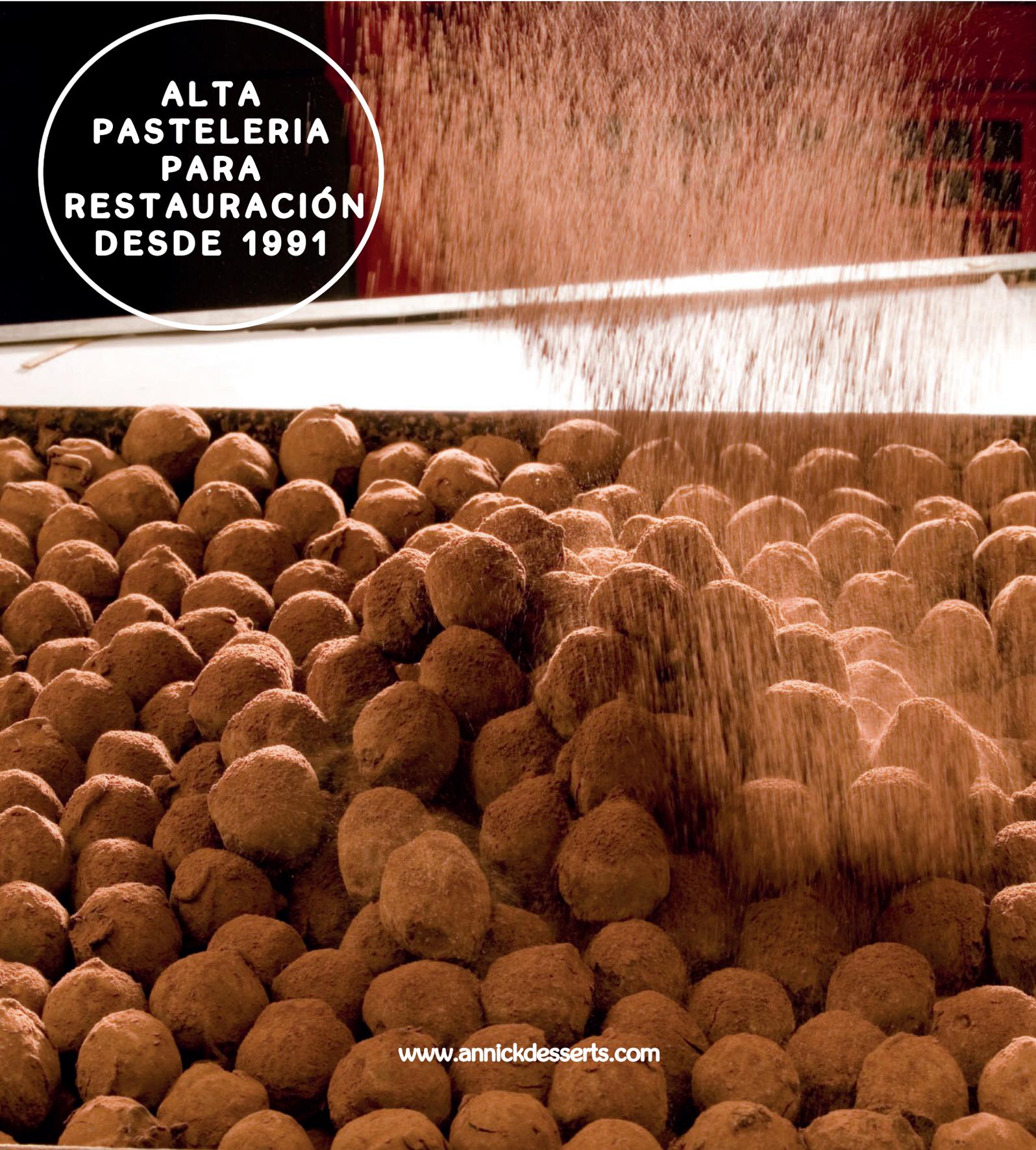
ANNICK



D E S S E R T S

depuis 1991

**ALTA
PASTELERIA
PARA
RESTAURACIÓN
DESDE 1991**



www.annickdesserts.com

¿ QUIENES SOMOS ?

ANNICK JANIN

Nacida en Lyon, Francia, en 1954, Annick es de formación cocinera. Época en que las mujeres aún no tenían una muy buena consideración en las cocinas.

Pero como consiguió una mujer entrar en este mundo? Muy fácil y con mucho morro. Llamadita a las cocinas de Paul Bocuse pidiendo trabajar gratuitamente para aprender.

No esperaba ninguna respuesta, hasta que el señor Bocuse, originario de Lyon, picó al timbre de su casa una mañana cualquiera a las 7h de la mañana; vístete que me acompaña a comprar aux "Halles" (mercado central de Lyon). En esa época Bocuse no aceptaba mujeres en su cocina para no crear tensiones entre sus chicos, pero, tenía un amigo que sí tenía alguna mujer trabajando en sus cocinas, Christain Bourrilot. Para Annick, aquí empezó todo.

Estuvo varios años trabajando y formándose en Francia, hasta que, junto con Jean Paul Vinay, les salió la oportunidad de venir a trabajar a un restaurante en Roses, el Bulli.



Aventura nueva para los dos, Jean-Paul Vinay, al frente de la cocina y Annick dedicada plenamente a su carro de repostería, el cual ganó el premio al mejor carro de repostería de España en el 82 y 83, a la vez que consiguieron las dos primeras estrellas Michelin del restaurante.

En esa época era de los pocos restaurantes de España con tanta reputación, lo que le debió la curiosidad de muchos, como Fermí Puig, gran amigo de Annick, o Ferran Adrià, quién se incorporó a la plantilla, bajo el mando de Jean Paul.

Fueron unos años gloriosos que desencadenaron las ganas, a la pareja (Annick y Jean Paul) para abrir su propio restaurante en la zona alta de Barcelona, la Ciboulette. Restaurante que funcionó a pleno rendimiento durante unos años hasta que Annick, por su cuenta, montó, junto con sus socios, su obrador de pastelería a finales de los 80, principios de los 90.

Aquí empieza la historia de Annick Desserts...

ANNICK



D E S S E R T S

depuis 1991

LA EMPRESA

ANNICK DESSERTS, conocida en el mundo de la restauración desde principios de los 90, es un obrador de pastelería artesanal, con bases de pastelería clásica francesa.

Los puntos fuertes:

- Producto fresco de calidad.
- Registro Sanitario Vigente.
- Materias primas seleccionadas.
- Adaptabilidad del producto según las necesidades.
- Trato personalizado a cada cliente.
- Servicio diario en Barcelona.

Servicio a todo el sector de la restauración:

- Restaurantes
- Pastelerías
- Masías de banquetes
- Bares
- Tiendas gourmet
- Caterings
- Cadenas hoteleras
- Charcuterías
- "Rostisseries"

DISTRIBUCIÓN EN GIRONA Y COSTA BRAVA



Reparto semanal: Miércoles o Jueves.



661 032 632 - Eduard



eduard@casajuanola.com

PASTELERÍA AMERICANA



SE PUEDEN SERVIR
PORCIONADOS Y SIN COSTE
ADICIONAL PARA UNA MEJOR
GESTIÓN DEL CLIENTE.





LEMON PIE

Base de GALLETA CON MANTEQUILLA o SABLÉ BRETON, crema de limón con limón exprimido y auténtico merengue italiano horneado.

	10/12 rac.	14 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



BROWNIE

Bizcocho tierno y meloso de chocolate y nueces elaborado con mantequilla y azúcar moreno.

	*Plancha 12 rac.	24 rac.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



♥ * La plancha pesa entre 1kg/1,2kg y no viene porcionada. Ideal para cortar a daditos y decorar copas heladas o para convertir en "petits fours".



CHEESECAKE

Base de galleta con mantequilla, mousse de queso fresco suave y glaseado de arándanos casero.

	10/12 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y nueces, mezcla de especias dulces, crema de queso y galleta speculos.

	10/12 rac.	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



RED VELVET

Bizcocho rojo de remolacha y vainilla, mermelada de cereza y crema de queso.

	14/16 rac.	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



* Los adornos/decoración no están incluidos o pueden variar dependiendo de cada pastel.

PASTELERIA

INDIVIDUAL



TARTA FINA DE MANZANA



MINI BRAZOS



BORRACHO



TATIN DE MANZANA



COULANT DE CHOCOLATE



COULANT DE TE MATCHA



TARTA FINA MANZANA

Base de hojaldre, compota de manzana, y manzana laminada horneada con un toque de azúcar.

	24 unidades	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses

Una vez congeladas, regenerar 3 mn. en horno caliente a 160°.

MINI BRAZOS

Bracitos de:

- NATA
- TRUFA
- CREMA LIGERA

	21 unidades	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



BORRACHO

Bizcocho empapado con ron y yema tostada quemada.

	15 unidades	
	+2°C	6 días
	-18°C	6 meses



Recomendamos servir tibio.

TATIN DE MANZANA

Base de hojaldre, y manzanas caramelizadas con mantequilla y azúcar.

	24 unidades	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses

COULANT DE CHOCOLATE

Auténtica masa de coulant de chocolate, con su inclusión líquida de chocolate negro para garantizar “qu’il coule”.

	30 un.	
	+2°C	5 días
	-18°C	9 meses



COULANT DE TE VERDE MATCHA

Bizcocho de te verde Matcha, inclusión de chocolate blanco infundada al te verde.

	30 unidades	
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



Calentar en microondas sin congelar: 20/30 segundos.

PASTELERIA

INDIVIDUAL Y GRANDE



IMPERIAL



SACHER



SAN MARCOS



TIRAMISU



TIRAMISU TE MATCHA



CITRICS



CHARLOTTE

IMPERIAL

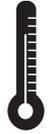
Base de bizcocho de chocolate y almendras y mousse de tres chocolates.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



SACHER

Auténtico bizcocho sacher, mermelada de albaricoque, ganache de chocolate negro y glaseado sacher.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses



SAN MARCOS

Bizcocho génoise, nata montada, trufa y yema tostada.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses





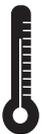
TIRAMISU

Bizcocho joconda, mousse de mascarpone, bizcocho empapado con almíbar de café y cacao.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses

TIRAMISU TE MATCHA

Bizcocho joconda, mousse de mascarpone, bizcocho empapado con almíbar de café, glaseado brillante de te Matcha y copos de coco.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	6 meses

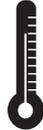


* Los adornos/decoración no están incluidos o pueden variar dependiendo de cada pastel.



CÍTRICS

Bizcocho joconda, mousse suave de cítricos, crema de limón, glaseado brillante de limón.

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	3 meses

CHARLOTTE

Bizcocho joconda, cremoso de fram-buesa, mousse suave de vainilla y glaseado rojo "mirror".

	8/10 rac.	20 ind.
	+2°C	5 días
	-18°C	3 meses



Para grupos/banquetes/bodas se pueden pedir las cantidades exactas de los comensales para no ocasionar ninguna pérdida de género ni dinero.

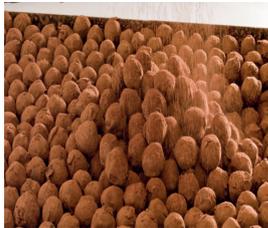
TRUFAS



ESPECIALIDAD DE LA CASA



TRUFAS TE MATCHA



TRUFAS CHOCOLATE



TRUFAS SAKE



Ninguna de nuestras trufas contiene glúten.

Ideales para acompañar el café o para ofrecer a sus clientes un postre sin glúten acompañado con un poco de nata montada o una salsa con toques ácidos.



TRUFAS DE TE VERDE MATCHA

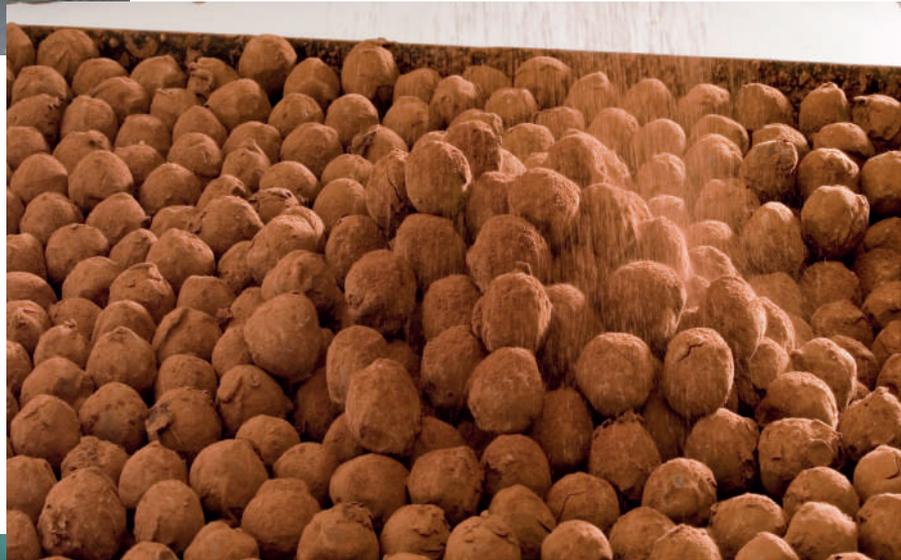
Ganache de chocolate blanco y Te verde Matcha, baño crujiente de chocolate negro, recubierto de Te Matcha.

	1 KG. (80/100 un.)	
	+2°C	30 días
	-18°C	9 meses

TRUFAS DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate negro amargo, baño crujiente de chocolate negro y cacao.

	1 KG. (80/100 un.)	
	+2°C	30 días
	-18°C	9 meses



TRUFAS DE SAKE

Ganache de chocolate negro, Sake, baño crujiente de chocolate negro y cacao.

	1 KG. (80/100 un.)	
	+2°C	30 días
	-18°C	9 meses

MILHOJAS

N U E S T R A E S P E C I A L I D A D

. EL SABOR ÚNICO DE NUESTRA CREMA PASTELERA, HACE QUE,
DESDE 1991, EL MILHOJAS SEA NUESTRO PASTEL ESTRELLA!



- EL MILHOJAS ES UN
PRODUCTO QUE DEBE
CONSUMIRSE EL MISMO DÍA
PARA MANTENER SU CALIDAD.



- OFRECEMOS LA OPCIÓN, SIN
COSTE ADICIONAL, DE
SERVIRLOS DESMONTADOS PARA
DAR A SUS CLIENTES UN
PRODUCTO TOTALMENTE
RECIÉN HECHO.

BANDA / INDIVIDUAL



. La banda consiste en tres láminas de hojaldre, la parte de arriba viene caramelizada, se calculan unas 10 raciones por banda aproximadamente.



Los individuales, al igual que la banda, consisten en tres láminas de hojaldre, la parte de arriba también viene caramelizada.

MEDIDAS

BANDA: 40 cm x 10 cm

INDIVIDUAL: 5 cm x 10 cm.

FORMATOS

MILHOJAS MONTADOS

(listos para consumir)

CREMA O CREMA Y FRESAS

	Banda 10 rac.	12 ind.
	+2°C	1 días
	-18°C	NO

MILHOJAS DESMONTADOS

A rellenar con:

CREMA O CREMA Y FRESAS

Crema	Fresas		
700 gr.	150gr	1 banda	5 días
900 gr.	200gr	12 ind.	a +2°

BANDA
INDIVIDUAL



La crema pastelera viene envasada al vacío para que, cortando una punta de la bolsa, puedan usarla como manga pastelera en el momento de montar el milhojas.