



· Bollería prefermentada de mantequilla ·

*El secreto de un gran genio de la bollería  
está en tus manos*





# Les Plaisirs

*Elaboradas con la fórmula secreta del genio Claude Gelée*

El pintor Claude Gelée nació en 1600 en Toul y debido a su extrema pobreza tuvo que trabajar como aprendiz de un pastelero.

Cambió su pincel por la manga pastelera pero decidió aplicar sus técnicas y experimentos artísticos en el mundo de la bollería. Así fue como, oculto en una cueva, logró grandes descubrimientos que mantuvo en secreto durante muchos, muchos años.

Él fue el inventor del hojaldrado, y durante toda su vida realizó multitud de ensayos y pruebas hasta que logró la fórmula perfecta.

Hoy, en Frida, hemos recuperado sus descubrimientos y su fórmula secreta para crear nuestra gama premium: Les Plaisirs.

**Descubre el sabor creado por un genio.**







*Te revelamos la fórmula secreta  
del proceso de elaboración Viennoiserie Caprice*

### *El reposo*

El reposo de la masa es la clave de esta fórmula secreta.  
Mimamos nuestras especialidades desde el primer momento y respetamos  
las largas horas de reposo durante el proceso. Así conseguimos un resultado final excepcional,  
de sabor y personalidad únicos:

*el preciado bouquet francés.*

### *El hojaldrado de Claude Gelée*

Hace más de 400 años, Claude Gelée inventó el hojaldrado bajo riguroso secreto.  
Hoy hemos recuperado su fórmula. Trabajamos la masa con continuos movimientos de diferentes laminados  
que facilitan una constante superposición de capas. Gracias al cuidado y la dedicación en el método de plegado  
alternativo, obtenemos la delicadeza de un hojaldre excelente:

*ligero, suave y crujiente.*

*mis ingredientes secretos*



## *Te revelamos la fórmula secreta*

### *Harinas seleccionadas*

Son las que más versatilidad le aportan a la masa. Resultado: riqueza en gluten, grandes cualidades gustativas. ¡Y lo mejor! Una gran durabilidad, mayor volumen y sabor más intenso.

### *Huevos campestres*

Comprobado: mejoran el sabor, el color, el volumen y la emulsión de la receta.

### *Mantequillas de primera calidad*

Deben utilizarse solo mantequillas de alta calidad.

### *Chocolate de habas de cacao de alta calidad*

Son perfectas para dar una consistencia marcada y un sabor con deliciosos matices.



## *Choissant Vienés*

*El auténtico sabor del hojaldre francés*

---



Los croissants franceses son reconocidos mundialmente por su hojaldrado único. Por eso, hemos elaborado nuestro Croissant Vienés siguiendo el proceso de Claude Gelée, el gran inventor del hojaldre. Además, hemos seleccionando los ingredientes más premium y hemos aplicado las últimas innovaciones para que el producto sea

*fácil y rápido de preparar.*



*24% de mantequilla sobre la masa*

*Sabor a mantequilla*

*Muy alveolado*

*Hojaldrado al estilo francés*

*Mantequilla cremosa de alta calidad*

*Crujiente pero muy ligero*



\* Pieza de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	60	30	-	175-180	12-15	8*10

REFERENCIA: 49232

*Elaborado con mantequillas que le aportan una cremosidad irresistible y un sabor con grandes matices.*



FRIDA

*Les Plaisirs*  
SELECCIÓN

## *Croissant Paris Hotelero*

*El detalle de cada día*

---



Desde los obradores franceses llega el Croissant Paris Hotelero.  
Elaborado según la auténtica receta de Claude Gelée y con ingredientes de primera calidad  
para ofrecerte un hojaldrado único y el dulce sabor a mantequilla de la bollería francesa.

Un pequeño placer

*ideal para cualquier hora del día.*



*23% de mantequilla sobre la masa*

*Mantequilla cremosa de alta calidad*

*Hojaldrado al estilo francés*

*Tamaño pequeño*

*Ideal para acompañar*



\* Pieza de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	45	30	-	175-180	12	8*9

REFERENCIA: **64470**



*Consigo una textura cremosa gracias a la elaboración con leche y harinas de la mejor calidad.*





## *Croissant Vienés Cereales*

*El sabor que mejor te sienta*

---



El Croissant Vienés Cereales es la opción ideal para disfrutar del mejor sabor sin dejar de cuidarse. Está elaborado siguiendo la tradicional receta francesa, con ingredientes de la mejor calidad y cereales seleccionados. Los cereales le dan un color oscuro característico y la harina de malta le aporta un sabor dulce con un toque amargo.

Hemos cuidado hasta el último detalle, decorándolo con una fina capa de

*cereales tostados muy crujientes.*



*24% de mantequilla sobre la masa*

*Mantequilla de alta calidad*

*Hojaldrado al estilo francés*

*Con cereales seleccionados*

*Decorado con semillas y cereales*

*Miga suave, húmeda y densa*



\* Pieza de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
55	80	30	-	175-180	14-15	8*9

REFERENCIA: 42180



*Con pipas, copos de avena, linó dorado y marrón y harinas seleccionadas junto a harinas integrales.*







## *Croissant Vienés Choco*

*El dulce capricho de chocolate*

---



El auténtico croissant francés se distingue por su elaboración cuidadosa, su hojaldrado incomparable y su delicado sabor a mantequilla. Además, el Croissant Vienés Choco cautivará a tus clientes por su sabroso relleno de crema de cacao y su

*cobertura de virutas de chocolate.*

*24% de mantequilla sobre la masa*

*Mantequilla de alta calidad*

*Hojaldrado al estilo francés*

*Relleno muy cremoso*

*Crema de cacao de sabor intenso*

*Decorado con virutas de chocolate*



\* Pieza de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
60	70	30	-	175-180	14-15	8*9

REFERENCIA: 42080

*Hago mis rellenos con las mejores habas de cacao  
y añado al chouxant una cubienta de virutas  
de chocolate.*







## *Fhisé*

*Por un gran clásico de la bollería francesa en tu vitrina*

---



Deliciosa trenza de masa danesa rellena de crema de primera calidad y exquisitas pepitas de chocolate. Su delicado proceso de elaboración al estilo Claude Gelée le aporta el auténtico sabor de la

*bollería francesa más artesanal.*

Es un producto muy atractivo y diferencial por su forma enrollada y su relleno visible.



*Relleno visible y apetitoso*



*Forma enrollada diferencial*

*Elaborado con masa danesa*

*Relleno de crema  
y atractivas pepitas  
de chocolate*



\* Pieza de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	90	30	-	175-180	15-18	8*12

REFERENCIA: **44550**

*Selecciono los mejores ingredientes para el relleno de crema  
y lo adorno con pepitas de chocolate  
de alta calidad.*





## *“Mis consejos como Panadero Frida”*



Llega a tu vitrina, la auténtica bollería francesa.  
Croissants y frisés de mantequilla elaborados con la receta Viennoiserie Caprice.

Descubre los mejores trucos para presentar todos los productos  
y sorprende a tus clientes con deliciosas especialidades,  
siempre cuidadas hasta el último detalle.

### *Mis Trucos*

El mejor momento para resaltar los productos es durante el fin de semana,  
cuando mis clientes están más receptivos a darse un capricho.

Por el sabor y calidad de estos productos, puedo ofrecerlos a un precio más elevado que el resto de croissants.

Están prefermentados, por lo que la elaboración es rápida. Así que los horneo en tandas de pocos productos  
y cuando están a punto de acabarse preparo más para ofrecerlos siempre como recién hechos.

Los recomiendo siempre en desayunos y meriendas.

Con esta gama, fidelizo a mis clientes.

## *Mi Presentación Perfecta*

- He preparado una atractiva zona de bollería premium donde expongo con cuidado estos productos para que el cliente pueda apreciar las decoraciones diferenciales y el hojaldrado de cada uno de los croissants.
- Los dispongo en columnas de un mismo producto, colocando el Croissant Vienés Choco entre el Vienés y el Vienés Cereales para que destaque visualmente. Los Frisés los expongo en un espacio más elevado para llamar la atención.
- Sobre todo, cuido con atención mi zona premium para que siempre sea el espacio más vistoso del mostrador.

***Crea tu rincón premium  
con los expositores especiales Les Plaisirs***





*Frida*  
el sabor de la imaginación

**Europastry S.A.** Pza. Xavier Cugat, 2 · Edificio C, Planta 4, Parque de oficinas Sant Cugat Nord · 08174 · Sant Cugat del Vallés (Barcelona)

Tel: 93 470 33 11 · Fax: 93 499 04 47 · [frida@frida.net](mailto:frida@frida.net) · [www.frida.net](http://www.frida.net)