Novedades

febrero 2024

MONBAKE

www.monbake.com

Novedades

febrero 2024

MONBAKE

Te traemos una gama de productos que enamorarán a tus clientes y te ayudarán a conseguir más rentabilidad en tu negocio.

Crece la gama Rustique

Tras la exitosa acogida del **Pan Rustique, presentamos dos nuevos formatos que amplían la familia del pan rústico de consumo diario con masa madre.**

NOVEDAD

Rustique Plus y Bocadillo Rustique

Nuevos **Panes Rustique**

La gama de **Panes Rustique** de estilo **rústico** son ideales para el **consumo diario de toda la familia.** Te sorprenderán por su **corteza fina y crujiente**, por su miga muy esponjosa, **fácil de comer**, y por su **sabor y aroma a pan de siempre.** Contienen **masa madre activa** y harinas especialmente seleccionadas. Elaborados respetando los **tiempos de reposo** necesarios para conservar su aroma, **sabor y frescura durante más tiempo**.

El nuevo pan **Rustique Plus** de **400 g** es perfecto para toda la familia. Es **muy versátil** y se puede consumir a cualquier hora del día: en comidas, cenas, para elaborar bocadillos, pinchos y tostadas.

El nuevo **Bocadillo Rustique** de **175 g**, por su formato medio, es ideal para los negocios de hostelería y restauración y para aquellos consumidores que buscan formatos más pequeños para su consumo diario.

Rustique Plus, ideal para

- PANADERÍAS TRADICIONALES Y MODERNAS.
- PARA TODA LA FAMILIA.

Bocadillo Rustique, ideal para

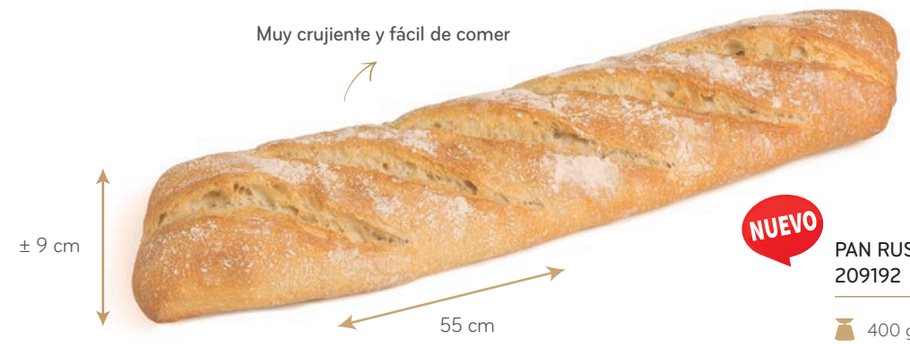
- NEGOCIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.
- CONSUMIDORES QUE BUSCAN FORMATOS MEDIANOS.

Rustique

CONTIENE MASA MADRE

AGUANTA MÁS TIEMPO FRESCO

ALTA HIDRATACIÓN



NUEVO

PAN RUSTIQUE PLUS
209192

400 g	45 min
19 uds	18-20 min
28 (4x7)	170°C
55 cm	

NUEVO

PAN BOCADILLO RUSTIQUE
209193

175 g	45 min
38 uds	16-18 min
28 (4x7)	170°C
26,5 cm	

Elige el tamaño que se adapta a tu negocio

RUSTIQUE PLUS
209192

PAN RUSTIQUE
209182

BOCADILLO RUSTIQUE
209193

Amplía tu gama de Panes Rustique

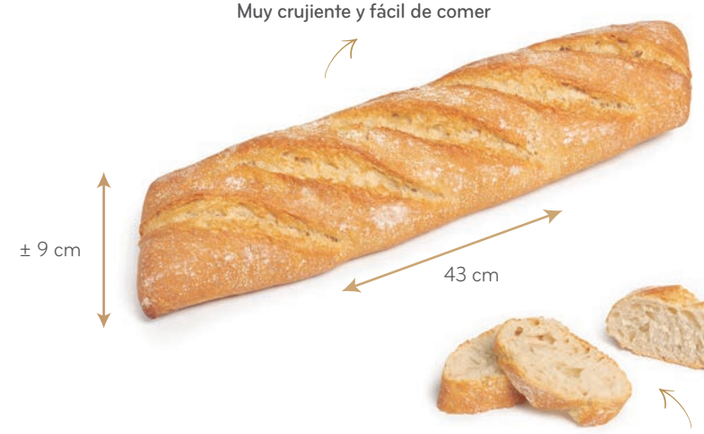
Rustique

CONTIENE MASA MADRE

AGUANTA MÁS TIEMPO FRESCO

ALTA HIDRATACIÓN

Muy crujiente y fácil de comer



Miga esponjosa y alveolada

PAN RUSTIQUE
209182

- 285 g
- 21 uds
- 30 (6x5)
- 43 cm
- 45 min
- 18-20 min
- 170°C

Recomendamos

CÓMO CONSEGUIR EL MEJOR RESULTADO

DESCONGELAR 45 MIN
Descongela 45 minutos a temperatura ambiente en la bandeja donde se vaya a hornear.

HORNEAR 18-20 MIN
Precalienta el horno. Una vez descongelado el producto, hornea entre 18 y 20 minutos a 170°C.

ENFRIAR 15 MIN
Deja enfriar las piezas volteadas en la misma bandeja durante 15 minutos. Evita apilarlas.

CORRECTA EXPOSICIÓN
Una vez frías, coloca las piezas con las greñas hacia delante, en la panera, en cestas o en cajas de madera.

NOVEDAD

Hamburguesa Rústica Brioche

ylisto PANADERÍA · GOLPE DE CALOR · SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · CLEAN LABEL

Nueva Hamburguesa Rústica Brioche

Es el pan perfecto **para elaborar hamburguesas de estilo premium**. Está elaborado **con mantequilla procedente de nata pasteurizada**, que le aporta un toque de sabor **ligeramente dulce**. Su miga es suave, esponjosa y alveolada, y su corteza es fina y ligera, muy agradable al paladar, con la textura característica del pan "brioche". Además, combina con todo tipo de ingredientes y soporta muy bien la estructura de la hamburguesa.

Y todo ello con la ventaja de ser un producto Ylisto, **con sólo descongelar ya está listo para servir**. Y con un **golpe de calor**, queda **como recién hecho**.

*5% de mantequilla. Porcentaje sobre el total de la masa.

Ideal para

- ESTABLECIMIENTOS MODERNOS Y HAMBURGUESERÍAS QUE BUSCAN DIFERENCIARSE.
- VENTA EN BOLSA EN NEGOCIOS TRADICIONALES
- TAMBIÉN SE PUEDE OFRECER COMO TOSTADAS EN EL DESAYUNO Y PARA MERIENDAS, CON RELLENOS DULCES O SALADOS.

Eleva tus hamburguesas a otro nivel

Ahorra tiempo y recursos

Golpe de calor de 2 minutos
para conseguir el efecto "recién horneado"

NUEVA

HAMBURGUESA RÚSTICA BRIOCHE
100170

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · CLEAN LABEL

- 85 g
- 35 uds
- 44 (4x11)
- 11 cm
- 25 min
- 2 min
- 180°C

ylisto PANADERÍA · GOLPE DE CALOR

*Porcentaje expresado sobre el total masa.

Receta

- Hamburguesa de carne de vacuno
- Queso Gruyére
- Hamburguesa de carne de vacuno
- Cebolla caramelizada
- Pepinillos
- Tomate confitado
- Rúcula
- Salsa chimichurri
- Crujiente de queso (calentar queso en la sartén, dejar enfriar y colocar)

Recomendamos

- Es perfecta para preparar **pequeños bocadillos** calientes.
- Para los recreos y meriendas de los más pequeños de la casa.
- Para la **venta en bolsa** de varias unidades.

AMPLÍA TU GAMA DE PANES PARA HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA RÚSTICA 107780	HAMBURGUESA RÚSTICA BRIOCHE 100170	HAMBURGUESA MAÍZ 8,4% 107941	HAMBURGUESA CEREALES 107781	HAMBURGUESA BAVIERA 107901

NOVEDAD

Croissant de crema pastelera

21% MANTEQUILLA

EXQUISITA CREMA PASTELERA

Nuevo Croissant relleno de Crema Pastelera

Un **nuevo Croissant recto** de 78 gramos elaborado con **mantequilla*** y **crema pastelera de alta calidad** preparada con los mejores ingredientes. Un placer para todos los sentidos gracias a sus **finas capas de masa hojaldrada** que se deshacen en la boca, al estilo de la bollería francesa, y a su **exquisito e irresistible sabor**.

Se sirve ya decorado con baño de huevo y topping de maíz triturado, que además de aportarle un aspecto atractivo y diferente, consigue un sorprendente contraste de texturas, crujiente y suave a la vez.

*21% de mantequilla. Porcentaje sobre el total de la masa.
**19% de crema pastelera. Porcentaje sobre el total de producto.

Ideal para

- PANADERÍAS TRADICIONALES Y RESTAURACIÓN GOURMET.
- DESAYUNOS Y MERIENDAS.
- AMANTES DE LA CREMA PASTELERA.

Una combinación irresistible

CROISSANT MANTEQUILLA PLUS CREMA PASTELERA
113781

78 g	25-30 min
50 uds	16-18 min
72 (8x9)	180°C

MTQ

21% MANTEQUILLA

EXQUISITA CREMA PASTELERA

*21% de mantequilla. Porcentaje sobre el total de la masa.
**19% de crema pastelera. Porcentaje sobre el total de producto.

Una crema exquisita para paladares gourmet

NUESTRA CREMA PASTELERA

Se elabora con ingredientes de excelente calidad, como la leche, el huevo y la mantequilla, pensada para el disfrute de los consumidores más exigentes.

Recomendamos

EXPOSICIÓN ATRACTIVA

- Al ser un **producto de impulso**, se recomienda **exponer los Croissants a la vista** del cliente, cubiertos con una cúpula o dentro de una vitrina para mejorar su conservación.
- Coloca un **cartelito indicando su relleno** de crema pastelera y la mantequilla en masa, para llamar la atención del cliente.
- **Aumenta** su **frecuencia de venta** acompañando con bebidas como café, té o batidos, para llevar o tomar en el establecimiento.

NOVEDAD

Croissant de cacao blanco

ELABORADO CON MARGARINA

BARRITA DE CACAO BLANCO

Nuevo Croissant de cacao blanco

El nuevo **Croissant de cacao blanco** hará las delicias tanto del público joven como del adulto. Está elaborado con **margarina*** y lleva una deliciosa **barrita de cacao blanco**** en su interior.

Para tu conveniencia, **se sirve ya fermentado, decorado con baño de huevo y topping de azúcar,** que durante el horneado se cristaliza y crea una fina capa con una textura única e irresistible en boca. Este croissant es **perfecto para servir en desayunos y meriendas**, en especial para el público más joven y **amantes del chocolate blanco.**

*17% de cacao blanco. Porcentaje sobre el total de producto.
*23% de margarina. Porcentaje sobre el total de producto.

Ideal para

- NEGOCIOS TRADICIONALES Y RESTAURACIÓN.
- EN LA MERIENDA.
- AMANTES DEL CHOCOLATE BLANCO.

Con barrita de cacao blanco

NUEVO

CROISSANT MARGARINA PLUS CACAO BLANCO
113780

85 g | 25-30 min
44 uds | 16-18 min
104 (8x13) | 180ºC

MG

ELABORADO CON MARGARINA

BARRITA DE CACAO BLANCO

*17% de cacao blanco. Porcentaje sobre el total de producto.
*23% de margarina. Porcentaje sobre el total de producto.

Recomendamos

PARA DESAYUNOS, MERIENDAS Y CONSUMO "ON THE GO"

- Perfecto para servir en el desayuno y en la merienda.
- Sírvelos acompañados de una bebida caliente, de fruta, zumos variados, etc.
- Ideales también para su venta para llevar, en bolsas o cajitas de cartón.

OFERTA ESPECIAL

OFERTA DE CROISSANTS RELLENOS

APROVECHA LA OFERTA DISPONIBLE EN ALGUNAS DE NUESTRAS VARIEDADES DE CROISSANTS RELLENOS.

CONSULTA CON TU AGENTE COMERCIAL LOS PRODUCTOS EN OFERTA.

NOVEDAD

Base de Hojaldre

VERSÁTIL
Y RENTABLE

Nueva Base de Hojaldre 35 x 55 cm

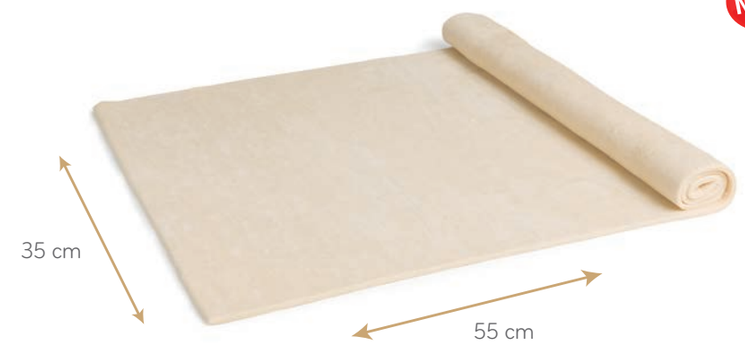
La nueva **Base de Hojaldre** te sorprenderá por su **gran versatilidad** y su irresistible **textura** con multitud de finas capas, suaves y crujientes. Está elaborada con margarina, que facilita un desarrollo más regular de la pieza durante el horneado.

Esta Base es **ideal para todas tus elaboraciones**, tanto dulces como saladas, en diferentes formatos y tamaños. Desde una clásica empanada rellena de atún hasta tartas dulces de frutas y milhojas. Y todo ello con la ventaja de ser un producto de alta calidad, muy competitivo y rentable.

Ideal para

- ✔ ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN SUS PROPIAS CREACIONES.
- ✔ OBRADORES QUE BUSCAN PRODUCTOS VERSÁTILES Y RENTABLES.
- ✔ HOTELES Y CATERING.

La Base de hojaldre más versátil y rentable



NUEVA

BASE DE HOJALDRE
101807

900 g	30 min
15 uds	30-35 min
44 (4x11)	190°C

MG 35 x 55 cm

VERSÁTIL
Y RENTABLE

Una vez horneada, la Base de Hojaldre desarrolla capas finas y crujientes.

Recomendamos

IDEAS PARA DIFERENCIARTE

- La Base de Hojaldre de margarina es un producto **muy versátil** que te ayudará a **diferenciar tu negocio.** Con ella podrás preparar elaboraciones personalizadas, tanto dulces como saladas.
- Aporta **rentabilidad**.
- Descubre deliciosas **recetas y presentaciones** elaboradas con la Base, en las páginas siguientes.

Recetas con la Base de Hojaldre

Tarta de crema y frutos rojos

Humedecer la Base de Hojaldre con agua e incorporar azúcar en grano. Pinchar para que suba lo menos posible durante el horneado. Una vez fría, después del horneado, coloca crema pastelera y frutos rojos variados. Después, aplica un baño de brillo para darle un aspecto más fresco y atractivo.

Tarta de nata y frambuesas

Pinchar la Base de hojaldre para que no suba durante el horneado. Una vez fría, corta en rectangulos. Escudilla nata sobre la base y coloca frambuesas cortadas y mermelada de frambuesas. Después, coloca otra tapa de hojaldre y cubre con nata. Decora con frambuesas enteras y con azúcar glas antihumedad.

Milhojas

Corta 3 tiras de 11 cm a lo largo de la Base de Hojaldre. Pincha estas tiras y hornea para que no suban. Una vez frías, coloca crema en la primera capa. Pon otra capa de hojaldre y coloca la nata. Después, una última capa de hojaldre a modo de tapa y espolvorea azúcar glas antihumedad.

Dale rienda suelta a tu creatividad

Créme Brûlée

Corta la Base de Hojaldre en porciones de tamaño individual. Humedécelas con agua e incorpora azúcar en grano. Pincha para que no suban durante el horneado. Una vez frías, escudilla crema pastelera (elaborada con parte de leche condensada) y espolvorea azúcar en grano. Tuesta con una pala o soplete. Se recomienda consumir en caliente.

Hojaldritos

Corta la Base de Hojaldre en cuadrados de 7x7 cm y hornea sin pinchar. Una vez horneados y después de que hayan enfriado, abre e incorpora el relleno que desees, por ejemplo, crema pastelera y crema de chocolate. Espolvorea la tapa con azúcar glas antihumedad o con cacao en polvo. Se recomienda guardar en frío y consumir al día siguiente.

Bastones salados

Baña la Base de Hojaldre con huevo y corta tiras de 4 cm a lo ancho. Espolvorea sobre las tiras queso, semillas de sésamo o cualquier otro topping que desees. Enróllalas sobre sí mismas, tipo tirabuzón, y hornéalas 20 minutos a 190°C. Los Bastones se pueden consumir tanto fríos como calientes.

Novedades

MONBAKE

Rustique

PAN RUSTIQUE PLUS
209192
Pág. 4

Rustique

BOCADILLO RUSTIQUE
209193
Pág. 4

CROISSANT MANTEQUILLA
PLUS DE CREMA PASTELERA
113781
Pág. 10

CROISSANT MARGARINA
PLUS DE CACAO BLANCO
113780
Pág. 12

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

HAMBURGUESA
RÚSTICA BRIOCHE
100170
Pág. 8

BASE DE HOJALDRE
101807
Pág. 14

MONBAKE
MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.
Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)
Tel. 948 23 51 50
info@monbake.com
HAZ TU PEDIDO
CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79
Berlys
Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890