

Catálogo Innovación



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Conoce más de nuestras Coberturas

Trufas y Ganache

Con nuestros Ganaches, Trufas y Crema de Avellanas, preocuparte por los rellenos de tus postres es cosa del pasado. Conoce nuestros productos listos para aplicar como cobertura, relleno y para saborizar cremas, masas de pastelería, panadería y panetón. Solo se requiere de un corto periodo en baño maría para fluidizar la pasta.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Listas para usar.
- Ideales para rellenos y coberturas.
- Alta estabilidad.
- Intenso Sabor

DISPONIBLE

- Ganache Blanco Crocante
- Ganache Chocolate
- Crema de Avellanas
- Trufa Blanca
- Trufa Oscura
- Trufa de Avellanas
- Trufa Crocante



Coberturas



Queque bañado de Trufa

Apetitoso queque marmoleado (**Premezcla Premium Doble Vainilla y Doble Chocolate**) con cobertura de **Trufa Oscura** y decoraciones con **Trufa Blanca** y frutas. Ideal para los amantes de lo tradicional y del chocolate.

Ingredientes Bakels

Premezcla Premium Doble Vainilla

Premezcla Doble Chocolate

Trufa oscura

Trufa blanca



3

Coberturas



Chocolate Pie Bites

Agradables tartaletas de **Pasta Brisa Gourmet de chocolate**, rellenas de **Trufa Oscura** y **Ganache de chocolate blanco crocante**. Ideal para quienes gozan del sabor a chocolate. No se podrán comer solo una.

Ingredientes Bakels

Pasta Brisa Gourmet

Ganache Chocolate Blanco Crocante

Trufa Oscura



4

Coberturas



Cheesecake de Crema de Avellanas

Deleítate con este cheesecake, hecho para los amantes del chocolate, con **Crema de avellanas**, **Trufa Oscura** y moñitos decorativos de Crema chantilli, de **crema de avellanas (Bakels Instant Cream)**. Decora-da con frambuesas y bombones para complementar su sabor.

Ingredientes Bakels

Crema de Avellanas
Bakels Instant Cream
Trufa Oscura



5

Conoce más de nuestros Rellenos



Banana Frambuesa Berries Frutilla Maracuyá Piña



Arándanos Frutos del Bosque Dark Cherry Red Cherry

Rellenos Frutales

Producto listo para usar como relleno y/o decoración en diversos productos de pastelería. Posee exquisito aroma y sabor característico por el contenido de fruta natural que contiene, además otorga un óptimo brillo en los productos elaborados. Fácil uso y manejo al espátular o manguear.



REFRIGERABLE



CONGELABLE



HORNEABLE



MUY ESTABLE



FRUTA NATURAL

Rellenos



Tartaletas Frutales

Exquisitas tartaletas con base de **pasta brisa gourmet**, rellenas de **crema pastelera instantánea** y recubiertas por **relleno frutal de maracuyá**, decoradas con frutos. Este postre es ideal para quienes buscan un sabor refrescante, con notas frutales.

Ingredientes Bakels

Pasta Brisa Gourmet

Relleno Frutal de Maracuyá

Crema Pastelera Instantánea



7

Rellenos



Merengado Jar de Arándanos

Delicioso postre hecho a base de trozos de **merengue seco** y capas intercaladas de crema chantillí. (**Bakels Instant Cream**) y **relleno frutal de arándanos**. De cremosa textura y con un sabor frutal intenso y natural, servido en copa y pensado para ser compartido.

Ingredientes Bakels

Relleno les fruits arándanos

Merengue Seco

Bakels Instant Cream



8

Rellenos



Cheesecake les Fruits Arándanos

Delicioso cheesecake para los amantes de los sabores frutales. Hecho con una generosa base de galleta con notas cítricas para cheesecake (**No Bake Citrus**), relleno de base de cheesecake de arándanos y recubierto con **relleno frutal de arándanos**.

Ingredientes Bakels

Relleno les fruits

Bakels Instant Cream

No bake Citrus



9

Rellenos



Choux crijientes de Frambuesa

Deleita a tus clientes con este postre de estilo francés, crocante por fuera y con un relleno suave y de agradable sabor frutal por dentro. Hecho con la **Premezcla Pasta Choux**, recubierta por **Pasta Brisa Gourmet** y rellenas de Crema Chantillí. (**Bakels Instant Cream**) sabor **Relleno Frutal de Frambuesa**.

Ingredientes Bakels

Relleno Cremoso Frambuesa

Bakels Instant Cream

Pasta Choux

Pasta Brisa Gourmet



10

Conoce más de nuestros Geles y Brillos

Diamond Glaze e Instafill

Este glaseado altamente innovador está listo para usar, sin necesidad de calentar ni agregar ningún otro ingrediente.

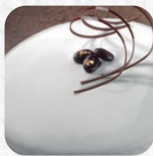
Diseñado para la máxima comodidad, simplemente necesita agitarse suavemente y luego verterse en el lugar deseado. Se mantendrá en todos los lados de un pastel. Esto lo convierte en un producto muy flexible, que se puede utilizar para cubrir tortas de todas las formas, incluyendo tortas cuadradas, redondas y bombas.

DISPONIBLE

- Diamond Glaze Neutro
- Diamond Glaze Chocolate
- Diamond Glaze Silver
- Diamond Glaze Gold

DISPONIBLE

- Instafill Neutro
- Instafill Manzana
- Instafill Fresa
- Instafill Durazno
- Instafill Guanabana
- Instafill Mandarina
- Instafill Uva



Geles y Brillos



Entremet 3 Trufas

Asombra a tus clientes con este delicioso entremet de 3 trufas, con intenso sabor a chocolate, ideal para atraer las miradas. Hecho con una base de **Queque Premium Triple Chocolate Bitter**, una capa de mousse de **Trufa Oscura**, **Trufa de Avellanas** y **Trufa Blanca** y recubierto de **Cobertura Diamante de Chocolate** para darle ese brillito jala miradas.

Ingredientes Bakels

- Capa de Mousse de Trufa Blanca
- Capa de Mousse de Trufa Oscura
- Capa de Mousse de Trufa de Avellanas
- Capa de Premium Triple chocolate bitter
- Diamond Glaze Chocolate



Geles y Brillos



Bomba de Frutos del bosque

Sorpréndete con este postre llamativo para los ojos, una explosión de sabor, perfecta para los que disfrutan de los postres rellenos. Hecho con una base de **Pasta brisa Gourmet** de chocolate, **Queque Premium Doble Vainilla**, cubiertos por esferas de Mousse de frutilla rellenas de **Queque Doble Chocolate** y bañadas en **Brillo Diamante** color rosado (Diamond Glaze Silver).

Ingredientes Bakels

Pasta Brisa Gourmet

Trufa Oscura

Relleno Frutal Frambuesa

Diamond Glaze Silver (Rosado)



13

Geles y Brillos



Entremet Frutos del Bosque

Deleita a tus clientes con este llamativo y colorido entremet de frutos del bosque, perfecto para los amantes de las moras. Hecho con base de **Queque Premium Doble Vainilla**, **Relleno les Fruits frutos del bosque** y recubierto de una capa de **Cobertura Diamante** marmoleada color rojo, morado y plateado y un **Mousse de Trufa Crocante Blanca** aterciopelada. Este postre no pasará desapercibido.

Ingredientes Bakels

Instafill Neutro

Premium Doble Vainilla

Relleno les fruits frutos del bosque

Diamond Glaze Silver (Rojo y Morado)



14



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

▶ Búscanos en Youtube como: **Bakels Perú**

📘 Búscanos en Facebook como: **Bakels Perú**

📷 Síguenos en Instagram **@bakelspe**

☎ Lláme gratis a nivel nacional: 0800-00-646

🏠 Av. La Arboleda 298 Ate Lima-Perú

✉ marketing@bakels.com.pe

🌐 <http://www.bakels.pe/>