

.....
LA CREATIVIDAD ES LA BASE

LA CREATIVITÉ EST LA BASE

CREATIVITY IS THE BASE

Confi
letas

.....
Avda. San Jorge, nº3
30565 / Las Torres de Cotillas
MURCIA / SPAIN
T. 0034 968 627 188 / F. 0034 968 626 364
info@confiletas.com.

.....
www.confiletas.com
.....

CREATIVITY
IS THE BASE

.....
LA CREATIVIDAD
ES LA BASE

LA CREATIVITÉ
EST LA BASE



Bases to fill / Bases para rellenar / Bases à garnir

Confi
letas





You make them unique / Tú las haces únicas / Vous les faites uniques



**THINK
SMALL**
AND YOU
WILL GET BIG
RESULTS

.....

**PIENSA
EN PEQUEÑO**
Y OBTENDRÁS
RESULTADOS
A LO GRANDE

**PENSEZ
PETIT**
ET OBTENEZ
DE GRANDS
RESULTATS



Confi
letas



BASES TO FILL IN AND ENJOY EVERY MOMENT OF THE MINIATURE CUISINE

.....

We imagined you creating and we started to create for you. Almost 30 years growing with you to become one of the companies with a greater productive capacity in the world, adapting to your needs, meeting your demands and creating quality products for you to make them unique.

BASES PARA RELLENAR Y DISFRUTAR EN CADA MOMENTO DE LA COCINA EN MINIATURA

.....

Te imaginamos creando y nos pusimos a crear para ti. Casi 30 años creciendo contigo hasta convertirnos en una de las compañías con mayor capacidad productiva del mundo, adaptándonos a tus necesidades, dándote respuestas rápidas y creando productos de calidad para que tú los hagas únicos.

BASES A FARCIR ET PROFITEZ À TOUT INSTANT DE LA CUISINE EN MINIATURE

.....

Vous imaginer créer nous poussa à créer pour vous. Presque 30 ans grandissant à vos côtés jusqu'à devenir une des sociétés avec la plus grande capacité de production au monde, nous adaptant à vos besoins, vous donnant des réponses rapides et créant des produits de qualité pour que vous les rendiez uniques.

A WORLD OF TASTE, TEXTURES, SIZES AND SHAPES TO SUIT YOUR IMAGINATION



Confi
letas

TASTE

SABOR / SAVEUR

Sweet, savoury, neutral,
chocolate... / Dulces, salados,
neutros, chocolate... / Sucrée, salée,
neutre, au chocolat...



Confi
letas

SIZE

TAMAÑO / TAILLE

Solutions for every
occasion / Soluciones para
cada ocasión / Solutions conçues
pour chaque occasion

TEXTURE

TEXTURA / TEXTURE

Thin, crispy, light, surprising,
unique... / Fina, crujiente, ligera,
sorprendente, única... / Fine,
croustillante, légère, surprenante,
unique...

Confi
letas

.....
UN MUNDO
DE SABOR, TEXTURAS
Y FORMAS A LA
MEDIDA DE TU
IMAGINACIÓN
.....

UN MONDE DE
SAVEURS, TEXTURES,
TAILLES ET FORMES
À LA MESURE DE
VOTRE IMAGINATION
.....

Confi
letas

SHAPE

FORMA / FORME

.....
Classic, creative,
exclusive... / Clásicas,
originales, exclusivas...
/ Classiques, originales,
exclusives...

Confi letas



01 / Tart Shells / Tartaletas / Tartelettes

02 / Puff Pastry / Hojaldre / Pâte Feuilletée

03 / Olé Tapas / Bases Crujientes

04 / Olé Desserts / Bases Premium

05 / Sponge Cake / Bizcocho / Gênoises

06 / Chocolate Cups / Bases de Chocolate / Coupelles Chocolat

07 / Wafers / Barquillos / Tulipes et Gaufrettes





Confi
letas

01

.....
This is our origin, it is the base:
shortcrust pastry tartlets. From the
first and classical 16-peak tartlet to
a variety of shapes and tastes.
.....

.....
Este es nuestro origen, es la base:
tartaletas de pasta brisa. Desde
la primera y clásica de 16 picos
hasta una variada gama de formas
y sabores.
.....

.....
Notre origine, c'est la base:
tartelettes de pâte brisée. Depuis la
première et classique à 16 pics
jusqu'à une gamme variée de
formes et de saveurs.
.....

Tart Shells

Tartaletas /
Tartelettes

.....
**Mini
Tart Shell**
.....

Mini Tartaleta
Mini Tartelette
.....



.....
Ø 38 mm
.....

.....
**Square Mini
Tart Shell**
.....

Mini Tartaleta Cuadrada
Mini Tartelette Carrée
.....



.....
38 x 38 mm
.....

.....
Mini Tart Shell
Smooth edges
.....

Mini Tartaleta
Lisa

Mini Tartelette
Lisse
.....



.....
Ø 45 mm
.....

.....
**Mini
Tart Shell**
.....

Mini Tartaleta
Mini Tartelette
.....



.....
Ø 45 mm
.....

.....
**Medium
Tart Shell**
.....

Tartaleta Mediana
Tartelette Moyenne
.....



.....
Ø 65 mm
.....

.....
**Large
Tart Shell**
.....

Tartaleta Grande
Grande Tartelette
.....



.....
Ø 80 mm
.....

.....
**Maxi
Tart Shell**
.....

Tartaleta Maxi
Fond de Tarte
.....



.....
Ø 105 mm
.....

.....
**Tart Shell
Chocolate coated**
.....

Tartaleta
Cubierta de Chocolate

Tartelette
Recouverte de chocolat
.....



.....
Ø 45 / 65 / 80 mm
.....

.....
Mini Tart Shell
Assorted
.....

Mini Tartaleta
Surtida

Mini Tartelette
Assortiment
.....



.....
65 x 25 mm
.....

.....
Ø 38 mm
.....

.....
38 x 38 mm
.....

Our Tart Shells are available in 5 options:

.....
Nuestras Tartaletas
están disponibles en
5 opciones:
.....

Nos tartelettes
sont disponibles
dans 5 options:
.....



.....
100% Vegetable Neutral

100% Vegetal Neutro / 100% Végétale Neutre
.....

100% Vegetable Sweet

100% Vegetal Dulce / 100% Végétale Sucrée
.....

100% Vegetable Savoury

100% Vegetal Salado / 100% Végétale Salée
.....

100% Butter Sweet

100% Mantequilla Dulce / 100% Pur Beurre Sucrée
.....

100% Butter Savoury

100% Mantequilla Salada / 100% Pur Beurre Salée
.....



Confi
letas

**“Certified
Quality”**

“Calidad Certificada”
“Qualité Certifiée”



Confi
letas

02

Wake your creativity up with the crustiest and lightest Vol au Vent in the market and our entirely handmade puff pastry horns and rolls.

Despierta tu creatividad con el más crujiente y ligero Vol au Vent del mercado y con nuestros conos y cañas de hojaldre elaboradas de forma totalmente artesanal.

Réveillez votre créativité avec le plus croustillant et léger Vol au Vent du marché et avec nos cornets et friands de pâte feuilletée élaborés de manière totalement artisanale.

Puff Pastry

Hojaldre /
Pâte Feuilletée

.....
**Mini
Vol au Vent**
.....



.....
Ø 38 mm
.....

.....
**Large
Vol au Vent**
.....

Vol au vent Grande
Grand Vol au Vent
.....



.....
Ø 75 mm
.....

.....
**Mini Square
Vol au Vent**
.....

Mini Vol au vent cuadrado
Mini Vol au Vent Carré
.....



.....
30 x 30 mm
.....

.....
**Maxi
Vol au Vent**
.....



.....
Ø 82 mm
.....

.....
**Medium
Vol au Vent**
.....

Vol au vent Mediano
Vol au Vent Moyen
.....



.....
Ø 55 mm
.....

.....
**Mini Cream
Horn**
.....

Mini Cono
Mini Cornet
.....



.....
L 60 mm
.....

.....
**Medium Square
Vol au Vent**
.....

Vol au vent Mediano
cuadrado
Vol au vent Carré
Moyen
.....



.....
50 x 50 mm
.....

.....
**Sugar Coated
Mini Cream
Horn**
.....

Mini Cono Azucar
Mini Cornet Sucre
.....



.....
L 60 mm
.....

.....
Cream Horn
.....

Cono
Cornet



.....
L 120 mm
.....

.....
**Sugar Coated
Cream Horn**
.....

Cono Azúcar
Cornet Sucre



.....
L 120 mm
.....

.....
Mini Roll
.....

Mini Caña
Mini Roulé



.....
L 60 mm
.....

.....
Roll
.....

Caña
Roulé



.....
L 120 mm
.....



Confi
letas

“Productive Capacity”

“Capacidad
Productiva”

“Capacité de
Production”



Confi
letas

03

.....
An unique range of neutral puff
pastry bases in original and exclusive
shapes. In a thin and extremely crusty
dough, moisture resistant, which
allows for its freezing and regenera-
tion in the oven, also suitable for
microwave. *Always crisp!*
.....

Gama única de bases de hojaldre
neutro en originales y exclusivas
formas. Con masa fina y muy
crujiente, resistente a la humedad, que
admite la congelación y regeneración
en hornoo, también apto para
microondas. *¡Siempre crujientes!*
.....

Gamme unique de bases de pâte
feuilletée neutre dans d'originales et
exclusives formes. Avec une pâte fine
et très croustillante, résistant à
l'humidité, admettant congélation
et régénération au four, et apte pour le
microondes. *Toujours croustillantes!*
.....

Olé
Tapas

Bases
Crujientes

Mini Round

Mini Cilindro
Mini Rond



Ø 38 mm
H 17 mm

Mini Square

Mini Cuadrada
Mini Carré



33 x 33 mm
H 17 mm

Mini Rectangle

Mini Lingote
Mini Lingot



48 x 26 x 15 mm

Mini Cup

Vasito
Petit Pot



Ø 40 mm
H 22 mm

Mini Casserole

Cazuelita
Mini Cocotte



59 x 48 mm
H 15 mm

Mini Scallop Shell

Conchita
Petite Coquille St Jacques



52 x 55 mm
H 15 mm

Mini Saucer

Platillo
Petit Plateau



Ø 50 mm
H 11 mm

Mini Flower

Florecita
Mini Fleur



Ø 44 mm
H 15 mm

Spoon

Cucharita
Petite Cuillère



75 x 37 mm

Square

Cuadrada
Carré



60 x 60 mm

H 17 mm

Assortiment Nature

Leaf, Sunflower,
Nenuphar, Marguerite



Surtido Naturaleza

Hoja, Girasol, Nenúfar, Margarita

Assortiment Nature

Feuille, Tournesol, Nénuphar,
Marguerite

Rectangle

Lingote
Lingot



90 x 37 mm

H 18 mm

Assortiment Imagine

Stamp, Pinch,
Bowl, Taco



Surtido Imagine

Sello, Pellizquito, Bol, Taco

Assortiment Imagine

Timbre, Pincette, Bol, Taco

Triangle

Triángulo
Triangle



77 x 80 mm

H 18 mm

Round

Cilindro
Rond



Ø 70 mm

H 17 mm





OLÉ
TAPAS

Scallop Shell

Concha
Coquille St. Jaques



82 x 77 mm

H 21 mm

Casserole

Cazuela
Cocotte



92 x 73 mm

Bowl

Bol
Bol



98 x 68 mm

H 20 mm

Flower

Flor
Fleur



Ø 78 mm

H 20 mm



Confi
letas

04

.....
Brittany butter super thin shortcrust
pastry bases in delicate shapes, ideal
for the most exquisite creations.
Moisture resistant coating.
.....

Bases muy finas de pasta brisa con
mantequilla de Bretaña en delicadas
formas, ideales para las más
exquisitas creaciones. Cobertura
anti-humedad.

.....
Bases très fines de pâte brisée au
beurre de Bretagne avec des formes
délicates, idéales pour les plus
exquises créations. Couverture
anti-humidité.
.....

Olé Desserts

Bases
Premium

Mini Round

Mini Redondo
Mini Rond



Ø 40 mm
H 16 mm

Mini Square

Mini Cuadrado
Mini Carré



33 x 33 mm
H 16 mm

Mini Rectangle

Mini Lingote
Mini Lingot



47 x 23 mm
H 16 mm

Mini Tart Shell

Mini Tartaleta
Mini Tartelette



Ø 36 mm
H 16 mm

Round

Redondo
Rond



Ø 80 mm
H 16 mm

Square

Cuadrado
Carré



70 x 70 mm
H 16 mm

Rectangle

Lingote
Lingot



90 x 37 mm
H 16 mm

Tart Shell

Tartaleta
Tartelette



Ø 42 mm
H 16 mm

.....
Crown
.....

Corona
Couronne
.....



.....
Ø 42 mm
.....

H 16 mm
.....

.....
**Chocolate
Mini Round**
.....

Mini Redondo Chocolate
Mini Rond au Chocolat
.....



.....
Ø 40 mm
.....

H 16 mm
.....

.....
**Chocolate
Medium Round**
.....

Redondo Chocolate Mediano
Rond Moyen au Chocolat
.....



.....
Ø 80 mm
.....

H 16 mm
.....





.....

100% Brittany Butter

.....

100% Mantequilla
de Bretaña

.....

100% Pur Beurre
de Bretagne

.....



Moisture resistant coating

Con Cobertura antihumedad
Avec couverture
anti-humidité

.....

Confi
letas



05

.....
For your usual creations, the highest quality sponge cake bases, savarins, butter profiterols and eclairs, and as an addition to this range: assorted macaroons.
.....

.....
Para tus creaciones de siempre, bases de bizcocho de la más alta calidad, bizcocho savarin, palos y profiteroles de mantequilla, y nuestra incorporación como novedad en esta gama: macarons surtidos.
.....

.....
Pour vos créations traditionnelles, bases de gâteau de la plus haute qualité, savarins, cigarettes et profiteroles au beurre, et notre nouveauté dans cette gamme: macarons assortis.
.....

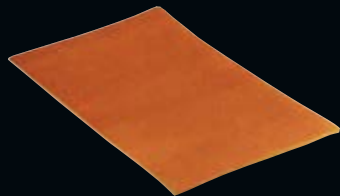
Sponge Cake

Savarins, Pâte à Choux
and Macarons

Bizcocho /
Génoises

.....
Sponge Cake
.....

Plancha de Bizcocho
Génoise Feuille
.....



.....
565 x 365 mm
H 6 / 9 / 12 mm
.....

.....
**Chocolate
Sponge Cake**
.....

Bizcocho de Chocolate
Génoise Chocolat
.....



.....
565 x 365 mm
H 6 / 9 / 12 mm
.....

.....
**Sponge Cake
Disc**
.....

Disco de Bizcocho
Génoise Disque
.....



.....
Ø 220 / 240 mm
H 6 / 12 / 15 mm
.....

.....
**Chocolate
Sponge Cake
Disc**
.....

Disco de Bizcocho
de Chocolate
Génoise Chocolat
Disque
.....



.....
Ø 220 / 240 mm
H 6 / 12 / 15 mm
.....

.....
Mini Savarin
.....



.....
Ø 35 mm
.....

.....
Savarin
.....



.....
Ø 65 mm
.....

.....
**Mini Profiterols
All Butter**
.....

Mini Lionesa Mantequilla
Mini Chou Pur Beurre
.....



.....
Ø 45 mm
.....

.....
**Profiterols
All Butter**
.....

Lionesa Mantequilla
Chou Pur Beurre
.....



.....
Ø 75 mm
.....

.....
Mini Eclair
All Butter
.....

Mini Palo Mantequilla
Mini Éclair Pur Beurre
.....



.....
L 60 mm
.....

.....
Medium Eclair
All Butter
.....

Palo Mediano Mantequilla
Éclair Moyen Pur Beurre
.....



.....
L 130 mm
.....

.....
Large Eclair
All Butter
.....

Palo Grande Mantequilla
Grand Éclair Pur Beurre
.....



.....
L 160 mm
.....

.....
Strawberry
Macaron
.....

Macarón de Fresa
Macaron à la framboise
.....



.....
Ø 35 mm
.....

.....
Lemon
Macaron
.....

Macarón de Limón
Macaron au Citron
.....



.....
Ø 35 mm
.....

.....
Natural
Macaron
.....

Macarón Natural
Macaron Naturel
.....



.....
Ø 35 mm
.....

.....
Chocolate
Macaron
.....

Macarón de Chocolate
Macaron au chocolat
.....



.....
Ø 35 mm
.....



**“Selection
of raw
materials”**

**“Selección de
materias primas”**

**“Sélection des
matières premières”**

**Confi
letas**



Confi
letas

06

.....
Delicious extra thin and light
bases, made with pure chocolate
containing 52% minimum cocoa
and a variety of creative shapes
for your desserts.
.....

.....
Deliciosas bases muy finas y
ligeras, elaboradas con chocolate
puro con un contenido mínimo de
52% de cacao y con variedad de
originales formas para tus postres.
.....

.....
Délicieuses bases très fines et
légères préparées avec du chocolat
pur contenant un minimum de 52%
de cacao et une variété de formes
originales pour vos desserts.
.....

Chocolate Cups

Cápsulas de
Chocolate /

Couppelles Chocolat

.....
Mini Tiffany
.....



.....
Ø 31 mm
H 15 mm
.....

.....
Mini Coupelle
.....



.....
Ø 35 mm
H 15 mm
.....

.....
Little Square
.....



.....
33 x 33 mm
H 15 mm
.....

.....
Tiffany
.....



.....
Ø 38 mm
H 22 mm
.....

.....
Steffen
.....



.....
Ø 37 mm
H 25 mm
.....

.....
Square
.....



.....
38 x 38 mm
H 22 mm
.....

.....
**Petit Four Dark
chocolate**
.....

Petit Four Negro
Petit Four Noir
.....



.....
Ø 35 mm
H 15 mm
.....

.....
**Petit Four White
chocolate**
.....

Petit Four Blanco
Petit Four Blanc
.....



.....
Ø 35 mm
H 15 mm
.....

.....
Mini Round
.....

Mini Redondo
Mini Rond
.....



.....
Ø 40 mm
.....
H 16 mm
.....

.....
Mini Square
.....

Mini Cuadrado
Mini Carré
.....



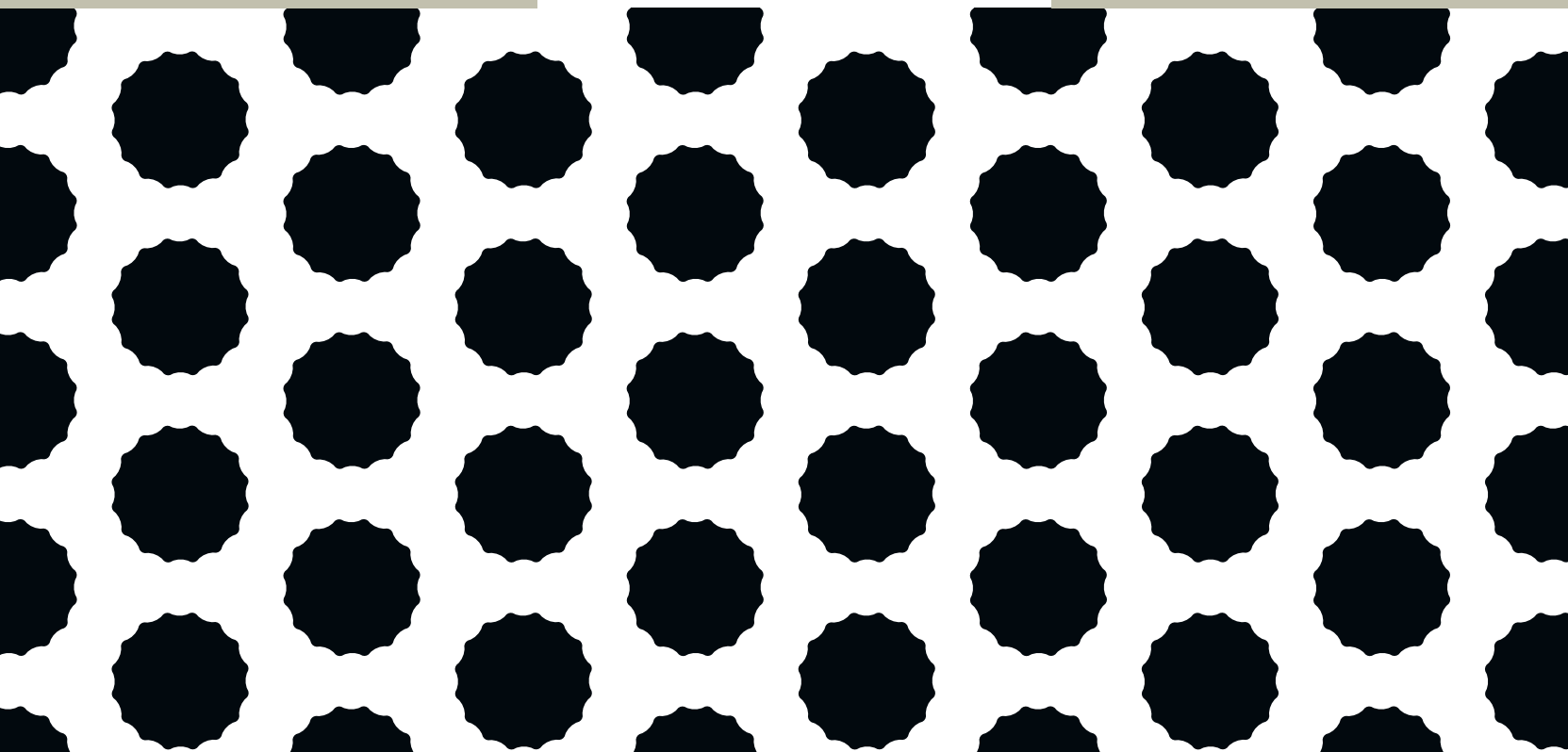
.....
33 x 33 mm
.....
H 16 mm
.....

.....
Mini Rectangle
.....

Mini Lingote
Mini Lingot
.....



.....
47 x 23 mm
.....
H 16 mm
.....





Confi
letas

“Innovación”
“Innovation”
“Innovation”



Confi
letas

07

.....
Crispy handmade chocolate and
crunchy wafer bases... perfect for
all your desserts, ice cream
creations...
.....

.....
Crujientes bases de barquillo
artesanal con chocolate, crocanti...
ideales para todas tus creaciones de
postres, helados...
.....

.....
Bases croustillantes de gaufrette
artisanale au chocolat, crocanti...
idéales pour toutes vos créations
de desserts, glaces...
.....

Wafers

Barquillos /
Tulipes

.....
**Mini Chocolate
Cone**

.....
Mini Cono Chocolate
Mini Cône Chocolat
.....



.....
L 75 mm
.....

.....
**Mini Crocanti
Cone**

.....
Mini Crocanti Cone
Mini Cône Crocanti
.....



.....
L 75 mm
.....

.....
**Large Chocolate
Cone**

.....
Cono Chocolate
Cône Chocolat
.....



.....
L 130 mm
.....

.....
**Large Crocanti
Cone**

.....
Cono Crocanti
Cône Crocanti
.....



.....
L 130 mm
.....

.....
**Mini Chocolate
Roll**

.....
Mini Caña Chocolate
Mini Roulé Chocolat
.....



.....
L 50 mm
.....

.....
**Mini Crocanti
Roll**

.....
Mini Caña Crocanti
Mini Roulé Crocanti
.....



.....
L 50 mm
.....

.....
**Chocolate
Roll**

.....
Caña Chocolate
Roulé Chocolat
.....



.....
L 110 mm
.....

.....
**Crocanti
Roll**

.....
Caña Crocanti
Roulé Crocanti
.....



.....
L 110 mm
.....

Fans

Abanicos
Éventails



70 x 55 mm

Medium Tulip

Tulipa Mediana
Tulipe Moyenne



H 90 mm

Wafer Tubes

Neutral, Chocolate, Orange,
Strawberry, Assorted

Tubulares

neutro, chocolate, naranaja, fresa, surtido

Cigarettes

Neutre, Chocolat, Orange, Fraise,
Assortiment



Mini Tulip

Mini Tulipa
Mini Tulipe



H 60 mm

Chocolate coated mini tulip

Mini Tulipa Chocolate
Mini tulipe tout chocolat



H 60 mm

Internal Choco Coated Medium Tulip

Tulipa mediana choco interior
Tulipe moyenne chocolat
interieur



H 90 mm

Chocolate Coated Medium Tulip

Tulipa Mediana Chocolate
Tulipe moyenne tout chocolat



H 90 mm

Large Tulip

Tulipa Grande
Grande Tulipe



H 110 mm

Confi
letas

.....
**Internal Choco
Coated Large
Tulip**
.....

Tulipa grande choco interior
Grande Tulipe chocolat
interieur
.....



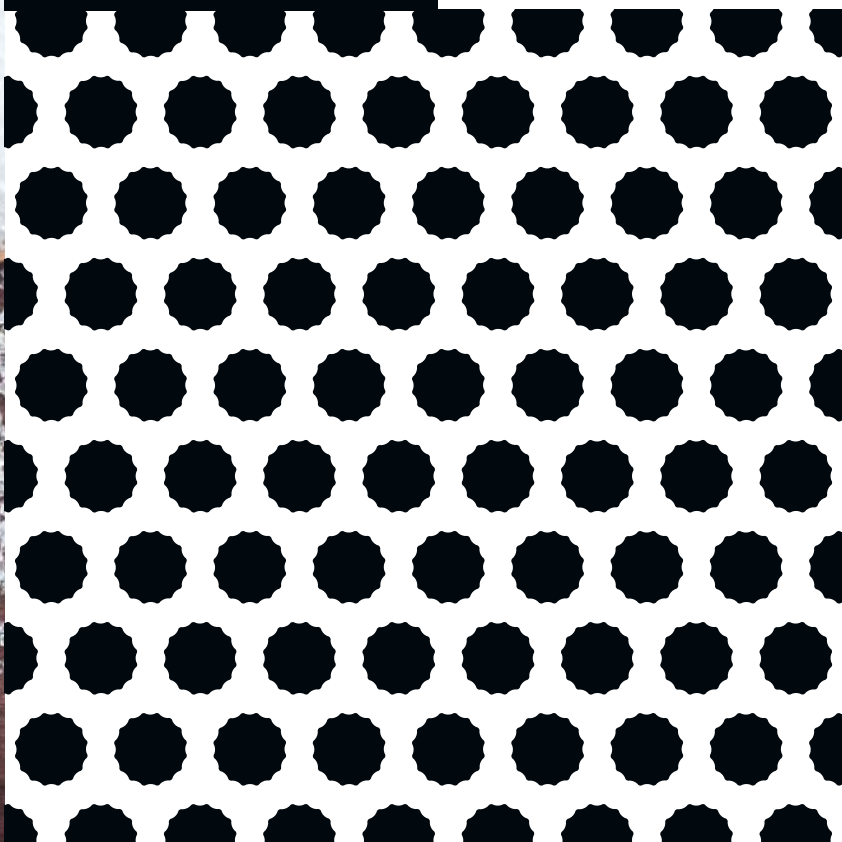
.....
H 110 mm
.....

.....
**Choco Coated
Large Tulip**
.....

Tulipa Grande Chocolate
Grande Tulipe Tout
chocolat
.....



.....
H 110 mm
.....









Confí
letas

NOVELTY
NOVEDAD / NOUVEAUTÉ



.....
**Bases
Crujientes**
.....

.....
Ø 25 mm / H 60 mm
.....



Mini Cone

Mini Cono / Mini Cône

Brittany butter extra thin and crispy puff pastry

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne
extra fin et croustillant



.....
Crispy for longer
with any type of filling
.....

**Se mantiene crujiente
por más tiempo**

con cualquier tipo de relleno

**Se maintient croustillant
plus longtemps**

quel que soit le type
de garniture

Suitable for freezer, oven and microwave

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

Confi
letas

NOVELTY
NOVEDAD / NOUVEAUTÉ



.....
Bases
Crujientes
.....



Bamboo

Bambú / Bambou

.....
Ø 25 mm / H 34 mm
.....



Brittany butter extra thin and crispy puff pastry

Hojaldre de mantequilla de Bretaña extra fino y crujiente

Feuilleté Pur Beurre de Bretagne
extra fin et croustillant

Sphere

Esfera / Sphère

.....
Ø 30 mm
.....



.....
Crispy for longer
with any type of filling
.....

**Se mantiene crujiente
por más tiempo**

con cualquier tipo de relleno

.....
**Se maintient crouillant
plus longtemps**

quel que soit le type
de garniture
.....

Suitable for freezer, oven and microwave

Admite congelación, horneado y microondas / Apte pour congelation, four et microondes

RECIPES / RECETAS / RECETTES

.....

Salmon, Roquefort Cheese and Walnuts Tart shells

.....

Tartaleta de Salmón,
Queso Roquefort y Nueces

.....

Tartelettes au Saumon,
Roquefort et Noix

.....



01/ **SALMON, ROQUEFORT CHEESE
AND WALNUTS TART SHELL**

Tartaleta de Salmón, Queso Roquefort y Nueces
Tartelettes au Saumon, Roquefort et Noix

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Tart shells / Tartaletas / Tartelettes

150 g de smoked salmon / Salmon ahumado / Saumon fumé

120 g Roquefort cheese / Queso Roquefort / Roquefort

100 ml cream (35% mg) / Nata líquida / Crème fraîche liquide

30 g shelled walnuts / Nueces peladas / Cerneaux de noix

1 ml walnut oil / Aceite de nuez / Huile de noix

Chive / Cebollino / Ciboulette

Mullet roe / Huevas de mújol / Oeufs de mullet

Cut the smoked salmon with a circular cookie cutter of the same diameter as the tartlets. For the filling mix the crumbled cheese, endives cut in brunoise cut, the oil, the nuts chopped and the chive finely cut in a bowl.

Fill each tartlet with the farce and finish with the salmon. Decorate with a slice of cheese, a few pieces of walnut, chive and mullet roe.

Cortar el salmón ahumado en forma circular con un corta masa del mismo diámetro que las tartaletas. Para el relleno mezclaremos en un bol el queso desmigado, las endivias cortadas en brunoise, el aceite, las nueces picadas y el cebollino cortado finamente.

Rellenar cada tartaleta con la farsa y terminar con el salmón. Decorar con un trocito de queso, unos trozos de nuez, cebollino y huevas de mújol.

Couper le saumon fumé en forme circulaire avec le même diamètre que les tartelettes. Pour la garniture mélanger dans un bol le fromage émietté, les endives coupées en brunoise, l'huile, les cerneaux de noix concassés et la ciboulette finement coupée.

Farcir chaque tartelette avec la farce et terminer avec le saumon. Décorer avec un morceau de fromage, des bouts de noix, de la ciboulette et des oeufs de mullet.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

.....

Ratatouille and Quail Egg Mini Vol au Vent

.....

Mini Vol Au Vent de Ratatouille
y Huevo de Codorniz

.....

Mini Vol au Vent de Ratatouille
et Oeufs de Caille

.....



02/ RATATOUILLE AND QUAIL EGG MINI VOL AU VENT

Mini Vol au Vent de Ratatouille y Huevo de Codorniz
Mini Vol au Vent de Ratatouille et Oeufs de Caille

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 mini Vol au Vents

100 g courgette / calabacin / courgettes

100 g aubergine / berenjena / aubergines

800 g onion / cebolla / oignons

60 g red pepper / pimiento rojo / poivrons rouges

30 g green pepper / pimiento verde / poivrons verts

1 dry clove of garlic / diente de ajo / gousse d'ail sec

Fine salt / sal fina / sel fin

4 leaves of marjoram / hojas de mejorana / feuilles de marjolaine

12 quail eggs / huevos de codorniz / oeufs de caille

Chive / cebollino / Ciboulette

80 g of tomato concassé / concassé de tomate

/ concassé de tomate

Maldon salt / sal maldon / sel de Maldon

Wash the vegetables and cut them in brunoise cut, separately. Firstly, saute the onions and the two types of pepper into a sauce pan. After 5 minutes, add the garlic chopped, the aubergines and lastly the courgettes. Saute the mix adding the tomato concassé. Remove from heat and add the whole marjoram leaves. Fill the mini vol au vents. Heat a pan with a little extra-virgin olive oil and fry the eggs one by one. Finish by distributing the fried eggs on top of each mini vol au vent, and add cut chive and salt.

Lavar las verduras y cortarlas en brunoise, por separado. En un rondo saltar primero las cebollas y las dos clases de pimiento. Pasados 5 minutos, incorporar el diente de ajo picado, las berenjenas y por último los calabacines. Rehogar el conjunto añadiendo el concassé de tomate. Retirar del fuego y añadir las hojas de mejorana entera. Rellenar los mini vol au vents. Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y freír los huevos uno a uno. Terminar repartiendo cada huevo frito encima de cada mini vol au vent, añadir cebollino cortado y sal.

Laver les légumes et les couper en brunoise, séparément. Dans une poêle, faire sauter d'abord les oignons puis les deux types de poivrons. Passées 5 minutes, incorporer la gousse d'ail, les aubergines et en dernier les courgettes. Faire revenir le tout en ajoutant le concassé de tomates. Retirer du feu et ajouter les feuilles de marjolaine entières. Farcir les mini vol-au-vents. Chauffer une poêle avec un peu d'huile vierge extra et faire frire les oeufs un par un. Terminer en posant un oeuf sur chaque vol-au-vent, ajouter de la ciboulette coupée et du sel.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Avocado and Salmon Roe Rolls

Rollitos de Aguacate y Hueva
de Salmón

Rouleau d'avocat et Oeufs
de Saumon



03/ AVOCADO AND SALMON ROE ROLLS

Rollitos de Aguacate y Hueva de Salmón
Rouleau d'avocat et Oeufs de Saumon

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Olé Tapas Taco

2 avocados / aguacates / avocats

200 g cream cheese / queso de untar / fromage à tartiner

150 g feta cheese / queso feta / fromage feta

1 ml extra virgin olive oil / aceite de oliva virgen extra
/ huile d'olive vierge extra

10 g salmon roe / hueva de salmón / d'oeufs de saumon

1 g saffron threads / azafrán en hebra / safran en filaments

2 g salt flakes / sal en escama / sel en écaille

Grated lemon / ralladura de limón / râpures de citron

Cut the avocado into thin slices, spreading them on top of a cling film, joining them in the shape of a rectangle. At the bottom, using a pastry bag, add the mixture of cream cheese and feta cheese. Roll it with the aid of a film, making a perfect cylinder.

Let it rest in the freezer for 30 minutes, remove it and cut it into 4 cm portions. Decorate with salmon roe, a few drops of extra-virgin olive oil and salt flakes.

Cortar los aguacates en láminas muy finas, extendiéndolas encima de un film transparente, juntándolas lo suficiente para hacer un rectángulo. En la parte inferior, con una manga pastelera, añadir la mezcla de queso de untar y queso feta. Cerrar con la ayuda del film, realizando un cilindro perfecto.

Reposar en el congelador 30 minutos, sacar y cortar porciones de 4 cm. Decorar con unas huevas de salmón, unas gotas de aceite de oliva virgen extra y sal en escama.

Couper les avocats en fines lamelles, les étaler sur un film étirable alimentaire, suffisamment jointes pour former un rectangle. Sur la partie inférieure, à l'aide d'une poche à douille, ajouter le mélange de fromage à tartiner et de feta. Fermer à l'aide du film, en réalisant un cylindre parfait.

Faire reposer au congélateur pendant 30 minutes, sortir et couper des portions de 4 cm. Décorer avec des oeufs de saumon, quelques gouttes d'huile d'olive vierge extra et du sel en écaille..

RECIPES / RECETAS / RECETTES

.....

Citrus Tart Shell

.....

Tartaleta de Citricos

.....

Tartelette d'agrumes

.....



04/ CITRUS TART SHELL

Tartaleta de Cítricos

Tartelette d'agrumes

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 medium square butter OléDesserts

/ Bases Premium cuadrado mantequilla

/ OléDesserts carré moyen beurre

120 g lemon juice / zumo de limón / jus de citron

100 g sugar / azúcar / sucre

3 egg yolks / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

50 g butter / mantequilla / beurre

24 pieces of orange peel / trozos de piel de naranja

/ morceaux de peau d'orange

4 oranges / naranjas / oranges

2 grapefruit / pomelos / pamplemousses

12 jasmine flowers / flores de jazmín / fleurs de jasmin

Mix the lemon juice with the sugar and the lemon peel in a saucepan and bring it to the boil, stirring continuously. Remove the pan from the heat and add the yolks to the syrup. Cook it in a Bain-Marie and stir well until consistency. Allow to cool up to about 50°C and finally add the butter.

Fill the tart shells with the cream and cover with the citrus cut into uniform slices, the candied orange peel, a few leaves of lemon verbena and jasmine flowers.

Mezclar el zumo de limón con el azúcar y la ralladura de limón en un cazo y calentar hasta llevar a ebullición, moviendo la mezcla continuamente. Quitar el cazo del fuego y añadir las yemas al almíbar. Poner a cocer al baño María y mover bien hasta que tenga consistencia. Dejar que se enfríe hasta unos 50°C y por último agregar la mantequilla.

Rellenar las tartaletas con la crema y recubrir con los cítricos cortados en gajos homogéneos, la piel de naranja confitada, unas hojas de hierba luisa y flores de jazmín.

Mélanger le jus de citron avec le sucre et la râpure de citron dans une casserole et porter à ébullition, en remuant le mélange continuellement. Retirer la casserole du feu et ajouter les jaunes d'oeuf au sirop. Faire cuire au bain marie et bien remuer jusqu'à obtenir une consistance. Laisser refroidir jusqu'à 50° C et en dernier ajouter le beurre.

Farcir les tartelettes avec la crème et couvrir avec les agrumes coupés en quartiers homogènes, la peau d'orange confite, des feuilles de verveine citronnée et des fleurs de jasmin.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Fraisier



05/ Fraisier

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 40 min. |

Natural sponge cake sheet / Bizcocho / gâteau nature

1/2 l whole cream milk / leche entera / lait entier

1 vanilla pod / vaina de vainilla / gousse de vanille

50 g wheat flour / harina de trigo / farine de blé

6 egg yolks / yemas de huevo / jaunes d'oeuf

90 g sugar / azúcar / sucre

120 g butter / mantequilla / beurre

20 g powdered sugar / azúcar glacé / sucre glace

15 strawberries approx. / fresas aprox. / fraises approx.

Boil the whole cream milk with a vanilla pod and add the yolks previously beaten with the sugar to prepare the custard. Boil and lower the temperature, allowing the mixture to simmer for another 10 minutes. Emulsify the cream with the butter. Let it cool.

For the base and the top, cut of the sponge cake sheet into two pieces to fit the mold. Put one piece of sponge cake on the base. Cut the strawberries in halves and place them around the mold. Fill with the custard and cover it with the other piece of sponge cake. Decorate with powdered sugar and a strawberry.

Para la crema pastelera, hervir la leche entera con una vaina de vainilla y mezclarla a las yemas batidas previamente con el azúcar. Cocer a fuego fuerte hasta ebullición y bajar la temperatura dejándola 10 minutos más en el fuego. Emulsionamos la crema con la mantequilla. Enfriar.

Para la base y la tapa cortamos 2 unidades de bizcocho del tamaño del molde. Ponemos el primer bizcocho en la parte inferior seguido de las mitades de fresas alrededor del molde. Rellenamos con la crema y cerramos con la otra tapa de bizcocho. Terminaremos con azúcar glaze y una fresa

Elaborer une crème pâtissière en faisant bouillir le lait entier avec une gousse de vanille et en ajoutant les jaunes d'oeuf battus préalablement avec le sucre. Cuire à feu fort jusqu'à ébullition et baisser la température, laissant cuire le mélange pendant 10 minutes supplémentaires à feu doux. Emulsionner la crème avec le beurre. Laisser refroidir.

Pour les couches inférieure et supérieure couper de la base de gâteau deux unités de la taille du moule. Poser un gâteau à la base. Couper les fraises en deux et les poser autour du moule. Fourrer avec la crème et couvrir avec l'autre unité de gâteau. Terminer avec du sucre glaze et une fraise de décoration.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Tiffany with Peach and Poppy Seeds

Tiffany con Melocotón y Semillas
de Amapola

Tiffany à la Pêche et aux Graines
de Pavot



06/ TIFFANY WITH PEACH AND POPPY SEEDS

Tiffany con Melocotón y Semillas de Amapola
Tiffany à la Pêche et aux Graines de Pavot

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 30 min. |

12 Tiffany capsules / Cápsulas Tiffany / Capsules Tiffany

200 g peaches in syrup

/ melocotón en almíbar / pêches au sirop

600 ml cream / nata / crème fraîche

350 g sugar / azúcar / sucre

150 g egg whites / claras de huevo / blancs d'oeuf

Juice of half lemon / medio limón / un demi citron

2 peaches / melocotones / pêches

100 g sugar / azúcar / sucre

100 ml water / agua / eau

1/2 vanilla pod / vaina de vainilla / gousse de vanille

5 g poppy seeds / semilla de amapola / graines de pavot

12 basil leaves / hojas de albahaca / feuilles de basilic

Crush the peaches in syrup and strain them, set the pulp and the syrup aside separately. Whip the cream to medium and set aside in the fridge. Beat the egg whites with the sugar to make meringue. Mix the peach pulp with the cream, followed by the meringue. Half-fill each capsule with the cream.

Peel the peaches and cut them into dice. Boil them in the syrup along with the vanilla pod. Once cooked, let them cool. Put the peach dice on the cream in the chocolate capsule, sprinkle some poppy seeds and decor with a basil leaf.

Triturar el melocotón en almíbar y colarlo, reservar pulpa y almíbar por separado. Montar la nata a medio y reservar en cámara. Con las claras y el azúcar montar un merengue. Mezclar la pulpa de melocotón con la nata, seguido del merengue. Rellenar con la crema cada cápsula hasta la mitad. Pelar los melocotones y partarlos en dados. Cocer en el almíbar junto con la vaina de vainilla. Una vez cocidos, dejar enfriar.

Colocar los dados de melocotón sobre la crema en la cápsula de chocolate, espolvorear unas semillas de amapola y colocar una hoja de albahaca para decorar.

Concasser les pêches au sirop et filtrer, puis réserver la pulpe et le sirop séparément. Fouetter la crème à moitié et réserver au froid. Avec les blancs d'oeuf et le sucre faire le meringue. Mélanger la pulpe de pêche avec la crème fraîche, suivi du meringue. Fourrer chaque capsule avec de la crème jusqu'à la moitié. Peler les pêches et les couper en dés.

Cuire dans le sirop avec la gousse de vanille. Une fois cuits, laisser refroidir. Poser les dés de pêche sur la crème dans la capsule de chocolat, saupoudrer de quelques graines de pavot et poser une feuille de basilic pour décorer.

RECIPES / RECETAS / RECETTES

Taihití Bourbon Vanilla Ice Cream and Toffee

Helado de Vainilla Bourbon
de Taihití y Toffee

Glace à la Vanille Bourbon
de Tahití et Toffee



07/ TAIHITÍ BOURBON VANILLA ICE CREAM AND TOFFEE

Helado de Vainilla Bourbon de Taihití y Toffee
Glace à la Vanille Bourbon de Tahiti et toffee

INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS: | 120 min. |

12 Wafers / barquillos / gaufres

600 ml whole cream milk / leche entera / lait entier

125 g cream (35% mg) / nata / crème fraîche

50 g skimmed milk powder

/ leche desnatada en polvo / lait écrémé en poudre

170 g pasteurized egg yolks

/ yemas pasteurizadas / jaunes d'oeuf pasteurisés

110 g sugar / azúcar / sucre

2 Tahiti bourbon vanilla pods

/ vainilla bourbon de Tahiti / gousses de vanille bourbon de Tahiti

10 ml white rum / ron blanco / rhum blanc

Toffee: 100 g sugar (azucar / sucre) / **100 ml water**

(agua / eau) / **50 g cream (35% mg)** (nata / crème fraîche)

To make the toffee: make caramel with water and sugar, when the caramel is ready, deglaze with the cream and keep it boiling until you get a homogeneous mixture. Set aside. Infuse the vanilla with the milk and the cream. Meanwhile, beat the egg yolks with sugar until they ribbon and add to the milk and cream once infused. Simmer the mixture stirring continuously until 66 °C. Strain through a sieve and let it cool. Freeze in the ice cream maker. Before the process is complete add the toffee without mixing it thoroughly to create a marble effect.

Para el toffee hacer un caramelo con el agua y el azúcar, y desglasear con la nata. Cocer y homogeneizar. Reservar.

Infundir la vainilla con la leche y la nata. Mientras, blanquear las yemas con el azúcar y añadir a la leche y nata una vez infusionadas. Cocer a fuego lento la mezcla sin parar de remover hasta alcanzar los 66 °C. Pasar por un chino y enfriar. Mantecar en la máquina. Antes de que se termine el proceso añadir el toffee sin que se mezcle del todo para que quede marmolado.

Pour le toffee faire un caramel avec l'eau et le sucre, et une fois le caramel au point, déglacer avec la crème fraîche, et continuer à cuire jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver. Infuser la vanille avec le lait et la crème fraîche. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter le lait et la crème fraîche une fois infusés. Cuire à petit feu le mélange sans arrêter de remuer jusqu'à atteindre 66°C. Passer au presse-purée et laisser refroidir. Beurrer dans la machine. Avant que le processus ne se termine, ajouter le toffee en évitant qu'il ne se mixe totalement pour qu'il reste marbré.