# GELTOKI

*Pastelería Artesanal*

## MINIPASTELES

*Surtido de 12 unidades*

4,5 cms.

Plátano con chocolate

Queso con frambuesa

Bavaroise de almendra con chocolate

Avellana

Limón verde

Arroz con leche

*Dulce Tabla de Quesos*

4,5 cms.

1º
Queso fresco
con nuez

2º
Queso Manchego

3º
Queso Idiazabal
con nuez caramelizada

4º
Queso Cabrales
con membrillo

**Se recomienda degustarlas en el orden sugerido para disfrutar adecuadamente de sus sabores.*

## MINIPASTELES PARA COCKTAIL

*Listos para servir*

- Tarteleta de nuez con crema de almendra
- Mousse de fresa sobre bizcocho
- Soufflé de limón
- Tarteleta de avellanas con crema de almendra
- Bizcocho Ondarreta
- Sacher
- Espejo de frambuesa

## MINITARTAS

Lingote de cremoso de queso sobre bizcocho de zanahoria, pasas y canela

Lingote de chocolate y caramelo sobre crujiente de avellana y barquillo

7,5 cms.

Cúpula de chocolate con naranja y canela

Torre de 3 chocolates

Torre de frutas con cremoso de yogurt y piña liofilizada

Bavaroise de café con chocolate y crujiente de barquillo

Cúpula de chocolate blanco con corazón de fresa y menta

Manzana reineta salteada con caramelo

Cremoso de yogurt con chocolate y frambuesa

Pirámide de turrón con crujiente de chocolate

Bavarois de almendra y chocolate

Queso con frambuesa

Queso idiazabal con nueces caramelizadas

(...)

## SUSHI DULCE

Chocolate y frambuesa
Fresa y kiwi
Coco y piña
Plátano y chocolate

## CROQUETAS DE CHOCOLATE

## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

❄ *Congelado. Calentar en el microondas 50 segundos aprox. a media potencia.*

## SOPAS DULCES

*bajo pedido*

Sopa de jengibre

Sopa de chocolate

Sopa de yogourt

## VASITOS PARA COCKTAIL

*bajo pedido*

Vasito de jengibre con frutos rojos

Vasito de plátano y streussel

Vasito de chocolate con almendra

Vasito de chocolate y café

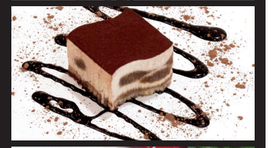
Vasito de yogourt con macedonia de frutas

GELTOKI Pastelería Artesanal

Pastelería Artesanal

# en blanco y negro

*Curvatura de tres chocolates*



*Curvatura de tiramisú*

*Ola de chocolate blanco con gelé de fresa y menta*

*Curvatura de yogurt sobre sablé de chocolate y gelé de frambuesa*

*Cúpula de café con crujiente de chocolate*

*Coulant*

*Brownie de chocolate*

| | MINIPASTELES | DULCE TABLA DE QUESOS /SUSHI DULCE | |
|---|---|---|---|
| MODO DE CONSUMO | Descongelar en frío durante 2 horas. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 3 días en frío. | Descongelar en frío durante 2 horas. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 3 días en frío. | Descongelar 30 minutos. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 5 días en frío. |
| ENVASADO | 1 estuche (180 gr.)= 12 unidades (2 unid. de cada variedad)<br>1 caja (2,7 Kg.)= 15 estuches<br>1 palet (145,8 Kg.)= 54 cajas | 1 estuche (180 gr.)= 3 raciones (12 unidades)<br>1 caja (2,7 Kg.)= 15 estuches<br>1 palet (145,8 Kg.)= 54 cajas | |

| | SOUFFLÉ DE CHOCOLATE | CROQUETAS DE CHOCOLATE | MINIPASTELES PARA COCKTAIL |
|---|---|---|---|
| MODO DE CONSUMO | Congelado: Calentar en el microondas a media potencia durante 50 segundos (aprox.). Descongelado: Calentar en el microondas a media potencia durante 15 segundos (aprox.). | Freírlas congeladas con mucho cuidado en aceite limpio y muy caliente. En caso de que no vayan a servirse en el momento, se pueden freír, encapsular y en el último momento meterlas 2 minutos al horno caliente. | Descongelar en frío durante 2 horas, retirar el plástico retráctil, y las bandejas están LISTAS PARA SERVIR. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 3 días en frío. |
| ENVASADO | 1 estuche (720 gr.)= 8 unid.<br>1 caja (3,6 Kg.)= 5 estuches<br>1 palet (306 Kg.)= 85 cajas | 1 estuche (360 gr.)= 36 unid.<br>1 caja (2,88 Kg.)= 8 estuches 1 palet (244,8 Kg.)= 85 cajas | 1 estuche (500 gr.)= 42 unidades (6x7 variedades distintas (cada minipastel está encapsulado).<br>1 caja (3,5 Kg.)= 7 estuches<br>1 palet (157,5 Kg.)= 45 cajas |

| | MINITARTAS | |
|---|---|---|
| MODO DE CONSUMO | Descongelar en frío durante 2 horas. | SOUFFLÉ DE CHOCOLATE TORRES Y LINGOTES |
| ENVASADO | 1 estuche (540 gr.)= 6 unid. del mismo sabor<br>1 caja (2,7 Kg.)= 5 estuches<br>1 palet (229,5 Kg.)= 85 cajas | 1 estuche (720 gr.)= 8 unid.<br>1 caja (3,6 Kg.)= 5 estuches<br>1 palet (306 Kg.)= 85 cajas |

| | VASITOS PARA COCKTAIL | SOPAS DULCES |
|---|---|---|
| MODO DE CONSUMO | Descongelar en frío durante 2 horas. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 3 días en frío. | Descongelar en frío durante 2 horas. Una vez descongelados, tienen una caducidad de 4 días en frío. |
| ENVASADO | 1 estuche (1860 gr.)= 30 vasitos de la misma variedad.<br>1 caja (7,4 Kg.)= 4 estuches<br>1 palet (223,2 Kg.)= 30 cajas | Se sirven en cubos de 1 litro (8-10 raciones aprox. / 1 litro)<br>1 caja (4 Kg.)= 4 cubos<br>1 palet (340 Kg.)= 85 cajas |

05/13

GELTOKI
Pastelería Artesanal

## *Descubre un mundo lleno de sabores...*

En **GELTOKI** ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de disponer de una pastelería artesanal de gran calidad en todo momento, utilizando para ello materias primas 100% naturales y sin utilizar ningún tipo de conservante.

Todo ello mediante la investigación y la innovación, y gracias a la perfecta utilización de la técnica de la ultracongelación únicamente como método de conservación.

**GELTOKI** ofrece al restaurador un producto totalmente artesanal que le ahorrará tiempo y trabajo, ofreciendo siempre a sus clientes lo mejor. Además, a la hora de presentarlo, permite dar rienda suelta a la imaginación aportando su toque personal al emplatarlo.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

**www.geltoki.net**

GELTOKI
Pastelería Artesanal

**GELTOKI**
Polígono Usabal
Pabellón B6
20400 TOLOSA (Gipuzkoa)
T: 943 676 122
F: 943 676 105
info@geltoki.net

**www.geltoki.net**

GELTOKI