

AD

L'ATELIER DESSERT

CATÁLOGO INSTITUCIONAL



CONTACTO



320 767 71 49



contacto@latelierdessert.com



Bogotá, Colombia

L'ATELIER DESSERT

CREAMOS L'ATELIER DESSERT CON EL OBJETIVO DE BRINDAR SOLUCIONES A LOS PROFESIONALES QUE DESEAN PROPONER PRODUCTOS DE CALIDAD A SUS CLIENTES.

NUESTROS PASTELEROS ELABORAN PRODUCTOS BASADOS EN UN RESPETO PROFUNDO DE LA TRADICIÓN ARTESANAL.

CUMPLIMOS CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS Y CONTAMOS CON EL CONCEPTO FAVORABLE DEL INVIMA EN TODOS NUESTROS PROCESOS.



RAPHAËL HAASZ

**Chef pastelero de Grazia.
Ganador de 1er Premio La Barra de
Pastelería (2017)**

Nuestro Chef Pastelero supervisa la creación, la producción y la formación del equipo.

Nos garantiza la calidad y la regularidad de los productos que reciben nuestros clientes.

NUESTRO ADN

UN SABER HACER EN PASTERERÍA

Todas nuestras tortas se hacen a mano de manera artesanal, utilizamos ingredientes naturales sin refinar, lo que les da un sabor y textura únicos.



FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANAL

Nuestros productos están fabricados con materias primas locales de calidad, dedicamos gran parte de nuestro tiempo a su elección prefiriendo productos locales.



Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestra planta.



POSTRES CONGELADOS

OFRECEMOS POSTRES CONGELADOS QUE BRINDAN GRANDES VENTAJAS PARA NUESTROS CLIENTES:

Un tiempo de conservación de más de 6 meses a -18°C y hasta 3 días a $+4^{\circ}\text{C}$. Esto implica un manejo simple de los inventarios limitando pérdidas.



Recibirás nuestras tortas listas para el consumo y las podrás personalizar al momento de servir las. Podrás poner un toque de personalización antes de exhibirlas bien sea con fruta fresca, chips de chocolate y /o salsas de tu elección. En la última página de este catálogo te damos algunas ideas para la decoración de nuestros productos.



Una oferta de productos de calidad y competitivos que permiten aumentar tus ventas de manera fácil y sin riesgos financieros.



Tus procesos operacionales se simplificarán: ofrecemos productos listos para el consumo.



Una nueva oferta atractiva para tus clientes.



TORTAS

∅ 20 cms



10 porciones aprox.

950g

Pedido mínimo 2 unidades

○ MANGO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de vainilla y corazón de mango de mango.



○ CHOCOLATE LECHE MARACUYÁ

Bizcocho, mousse ligera de vainilla, crema de azúcar morena caramelizada, corazón de maracuyá y cobertura de caramelo.



TORTAS

∅ 20 cms



10 porciones aprox.

950g

Pedido mínimo 2 unidades



○ VAINILLA CARAMELO

Bizcocho, mousse ligera de vainilla, corazón cremoso de azúcar caramelizada y cobertura de caramelo.

○ YOGUR MORA

Bizcocho, mousse de queso crema, corazón de mora con limonaria y jengibre.



TORTAS

∅ 20 cms



10 porciones aprox.

950g

Pedido mínimo 2 unidades

○ CHOCOLATE NEGRO

Bizcocho, mousse de chocolate 70% de Tumaco, crema de vainilla y crocante de speculoos.



○ VAINILLA FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de vainilla, corazón de frutos rojos y crumble.



TORTAS

∅ 20 cms



10 porciones aprox.

950g

Pedido mínimo 2 unidades



○ TIRAMISÚ

Tradicional postre italiano hecho de bizcocho cuillière café, mousse mascarpone y cacao en polvo.

○ ZANAHORIA

La zanahoria, utilizada desde la Edad Media en los pasteles se convirtió en un clásico de la pastelería inglesa. Topping de crema.

850g



CHEESE CAKES

∅ 20 cms



8 porciones

950g

Pedido mínimo 2 unidades

○ **CHEESE CAKE SENCILLO**

○ **CHEESE CAKE FRUTAL**

○ **CHEESE CAKE AREQUIPE**



VOLCANES



○ VOLCÁN DE CHOCOLATE (56U)

Bizcocho de chocolate 58% con su famoso corazón de chocolate fundido.

90gr

○ VOLCÁN CHOCO SIN GLÚTEN (56U)

Bizcocho de chocolate 58% con su famoso corazón de chocolate fundido sin gluten.

90gr

PONQUÉS



850gr

10/12 tajadas

Pedido mínimo
4 unidades

○ PONQUÉ VAINILLA CHOCOLATE

○ PONQUÉ ARÁNDANO

○ PONQUÉ FRAMBUESA

○ PONQUÉ NARANJA

ASÍ PUEDES DECORAR TUS TORTAS

