

My bakery is for those who look for quality. Every product is made in-house. For this reason I decided to list every ingredient for every recipe including the brand and specifics when relevant. Allergens are marked in **bold** and the ingredients are listed by weight.

Please remember that in my bakery I use flour so I do not list my products as “gluten free” but as “with no added gluten” following the Spanish Law.

In case of any question concerning temperatures, ingredients, allergens please contact me on [info@bakerydestefano.com](mailto:info@bakerydestefano.com) and I will make sure to answer accordingly.

The brands I use could change with time depending on supply availability, I will update this document in case that happens.

Mi pastelería es para aquellas personas que buscan calidad.

Cada producto se fabrica de manera totalmente artesanal.

Por esta razón, decidí enumerar todos los ingredientes de cada receta, incluida la marca y los detalles cuando sea relevante.

Los alérgenos están marcados en **negro** y los ingredientes se enumeran por peso.

Por favor, recuerde que en mi pastelería utilizo harina por lo que no catalogo mis productos como “sin gluten” sino como “sin gluten añadido” siguiendo la Ley Española.

En caso de cualquier pregunta sobre temperaturas, ingredientes, alérgenos, contáctame en [info@bakerydestefano.com](mailto:info@bakerydestefano.com) y me aseguraré de responder en consecuencia.

Las marcas que uso podrían cambiar con el tiempo dependiendo de la disponibilidad de suministros, actualizaré este documento en caso de que eso suceda.

Flavio de Stefano

## LIST OF INGREDIENTS USED FOR MY RECIPES:

Chocolates Cookies (Vegetarian):

### **Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains gluten)

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

Caster sugar

Brown sugar

**Dark chocolate** Valrhona Ariaga noire 66% (contains soy)

**Eggs (Granja de Teror)**

**Milk chocolate** Valrhona Lactée 38% (contains lactose+soy)

**Bitter chocolate** Valrhona extra Amer 67% (contains soy)

Salt

Baking powder Royal

---

Oat and Raisins Cookies (Vegetarian):

### **Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains gluten)

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

Raisins

Caster sugar

Brown sugar

**Eggs (Granja de Teror)**

**Oats** (contain gluten)

Salt

Baking powder Royal

---

## LISTA DE INGREDIENTES UTILIZADOS PARA MIS RECETAS:

Cookies de Chocolates (Vegetariano):

### **Harina 00 Caputo Pasticceria**

- Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Azúcar glas

Azúcar moreno

**Chocolate negro Valrhona Ariaga noire 66%** (contiene soja)

**Huevos (Granja de Teror)**

**Chocolate con leche Valrhona Lactée 38%** (contiene lactosa+soja)

**Chocolate amargo Valrhona extra Amer 67%** (contiene soja)

Sal

Baking

Cookies de Avena y Sultanas (Vegetariano):

### **Harina 00 Caputo Pasticceria**

- Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Pasa sultana

Azúcar glas

Azúcar moreno

**Huevos (Granja de Teror)**

**Avena** (contiene gluten)

Sal

Baking

Gluten free Chocolate Cookies  
(Vegetarian):

66% Noir Valrhona Chocolate

38% **Milk** Valrhona Chocolate

**Butter Asturiana**

**Eggs from Teror**

Cane sugar

Gluten free mix

Cacao Valrhona

Salt

Baking powder

Bicarbonate

Coffee

67% Extra bitter Valrhona chocolate

Galletas Cookies de chocolate sin gluten  
(Vegetarianos):

66% Noir Valrhona Chocolate

38% Valrhona Chocolate con **leche**

**Mantequilla Asturiana**

**Huevos de Teror**

Azucar de caña

Mix sin gluten

Cacao Valrhona

Sal

Baking powder

Bicarbonato

Café

67% Extra bitter Valrhona chocolate

Macaron shells (Vegetarian- No added gluten):

**Almond flour** (contains almonds)

Icing sugar

Caster sugar

**Egg whites (Granja de Teror)**

Water

Cacao (optional)

---

Rose Macaron - Rose Butter

Asturiana cream filling (Vegetarian- No added gluten):

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

Caster Sugar

**Egg whites (Granja de Teror)**

Water

Rose water Sosa

Rose Macaron - Raspberry Jelly

(Vegetarian- No added gluten):

Raspberry Purée Ravifruit

Raspberries

Caster Sugar

Glucose 40D Sosa

Pectin Jaune Sosa

Citric acid

---

Conchas de Macaron (Vegetariano- Sin gluten añadido):

Harina de **almendras** (contiene almendras)

Azúcar en polvo

Azúcar glas

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

Agua

Cacao Valrhona (opcional)

Rose Macaron - Rose Butter

Asturiana cream relleno (Vegetariano- Sin gluten añadido):

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Azúcar glas

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

Agua

Agua de rosas Sosa

Rose Macaron - Confitura de Frutos rojos

(Vegetariano- Sin gluten añadido):

Puré de frambuesa Ravifruit

Frambuesas y frutos rojos

Azúcar glas

Glucosa 40D Sosa

Pectina Jaune Sosa

Ácido cítrico

Chocolate macaron - chocolate ganache filling (Vegetarian- No added gluten):

**Dark chocolate** Valrhona Ariaga noire  
66% (contains soy)

**Whipping Cream Asturiana** 38%  
(contains lactose)

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)  
Glucose 40D Sosa

---

Lemon Macaron - Lemon curd filling (Vegetarian- No added gluten):

**Eggs (Granja de Teror)**

Caster sugar

Lemon purée Ravifruit

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

Lime purée Ravifruit

---

Almond Macaron - Almond Buttercream filling (Vegetarian- No added gluten):

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

Caster sugar

**Homemade full skin supreme roasted almonds paste** (contains nuts)

**Egg whites (Granja de Teror)**

**Homemade praliné 70% almonds 30% cooked sugar**

Maldon salt

Rice Vinegar

---

Macaron de chocolate - relleno de ganache de chocolate (Vegetariano- Sin gluten añadido):

**Chocolate negro Valrhona Ariaga noire 66%** (contiene soja)

**Nata Asturiana** para Montar 38%  
(contiene lactosa)

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Glucosa 40D Sosa

Lemon Macaron - Relleno de Lemon curd (Vegetariano- Sin gluten añadido):

**Eggs (Granja de Teror)**

Azúcar glas

Puré de limón Ravifruit

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Puré de lima Ravifruit

Macaron de almendras - Relleno de Buttercream de almendras (Vegetariano- Sin gluten añadido):

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

Azúcar glas

Pasta casera de **almendras** tostadas supremas piel entera (contiene frutos secos)

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

Praliné casero 70% **almendras** 30% azúcar cocido

Sal maldón

Vinagre de arroz

Financiers (Vegetarian):

Brown Sugar

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

**Egg whites (Granja de Teror)**

**Almond flour** (contains almonds)

**Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains gluten)

**Sliced Almonds**

Salt

Vanilla bean Premium quality Bourbon  
Madagascar 19cm Organic certified

---

Financier chocolate and almonds  
(Vegetarian):

**Egg whites (Granja de Teror)**

**Almond flour** (contains almonds)

Icing sugar

**Whipping Cream Asturiana 38%**  
(contains lactose)

**Dark chocolate** Valrhona Ariaga noire  
66% (contains soy)

Maizena

Cocoa Powder Valrhona

**Bitter chocolate** Valrhona extra Amer  
67% (contains soy)

**Sliced Almonds**

---

Financiers (vegetarianos):

Azúcar morena

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene lactosa)

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

Harina de **almendras** (contiene almendras)

**Harina 00 Caputo Pasticceria** - - Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

**Almendras** laminadas

Sal

Vainilla en vaina Bourbon Madagascar de primera calidad 19 cm Certificado orgánico

Financier chocolate y almendras  
(Vegetariano):

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

Harina de **almendras** (contiene almendras)

Azúcar en polvo

**Nata Asturiana** para Montar 38%  
(contiene lactosa)

**Chocolate negro Valrhona Ariaga noire 66%** (contiene soja)

Maizena

Cacao en Polvo Valrhona

**Chocolate amargo Valrhona extra Amer 67%** (contiene soja)

**Almendras** laminadas

Financier walnuts and hazelnuts  
(Vegetarian):

**Egg whites (Granja de Teror)**

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

**Hazelnut roasted flour**

Sugar

**Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains  
gluten)

**Milk chocolate** Valrhona Lactée 38%  
(contains lactose+soy)

**Walnuts**

Honey millefiori

Vanilla bean Premium quality Bourbon  
Madagascar 19cm Organic certified

Baking

Salt

---

Financier de nueces y avellanas  
(Vegetariano):

**Clara de Huevos (Granja de Teror)**

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene  
lactosa)

Harina de **avellanas** tostada

Azúcar

**Harina 00 Caputo Pasticceria**

- Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

**Chocolate con leche Valrhona Lactée**  
**38%** (contiene lactosa+soja)

**Nueces**

Miel millefiori

Vainilla en vaina Bourbon Madagascar de  
primera calidad 19 cm Certificado

orgánico

Baking

Sal

Brownie (Vegetarian):

Brown sugar

**Eggs (Granja de Teror)**

**Walnuts**

**Dark chocolate** Valrhona Ariaga noire  
66% (contains soy)

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

**Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains  
gluten)

Cocoa Powder Valrhona

---

Brownie (vegetariano):

Azúcar moreno

**Huevos (Granja de Teror)**

**Nueces**

**Chocolate negro Valrhona Ariaga noire**  
**66%** (contiene soja)

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene  
lactosa)

**Harina 00 Caputo Pasticceria**

- Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

Cacao en Polvo Valrhona

Blondie (Vegetarian):

Brown sugar

**Eggs (Granja de Teror)**

**White chocolate** Valrhona Ariaga Blanche  
30% (contains soy+milk)

**Butter Asturiana 82%** (contains lactose)

**Flour 00 Caputo Pasticceria**

- Without additives - W150-170 (contains  
gluten)

**Almonds/peanuts**

Rye and Spelt Bread 48h fermentation:

**Whole-Wheat flour**

(contains wheat)

**Sourdough**

(contains wheat)

**Spelt flour**

(contains wheat)

**Rye Flour**

(contains wheat)

Water

Malt

Salt

Saccharomyces cerevisiae (yeast - 0,07%)

Whole Wheat Bread 48h fermentation:

**Whole wheat Flour**

(contains wheat)

**Sourdough**

Water

Mixed seeds

Malt

Salt

Saccharomyces cerevisiae (yeast  
0,07%)

Blondie (vegetariano):

Azúcar morena

**Huevos (Granja de Teror)**

**Chocolate blanco Valrhona Ariaga**

**Blanche 30%** (contiene soja+leche)

**Mantequilla Asturiana 82%** (contiene  
lactosa)

**Harina 00 Caputo Pasticceria**

- Sin aditivos - W150-170 (contiene gluten)

**Almendras/cacahuetes**

Pan Centeno - Espelta 48h fermentación:

**Harina integral 100%**

(contiene trigo)

**Masa Madre**

(contiene trigo)

**Harina de Centeno**

(contiene trigo)

**Harina de Espelta**

(contiene trigo)

Agua

Malto

Sal

Saccharomyces cerevisiae (levadura -  
0,07%)

Pan integral Fermentación 48h:

**Harina integral 100%**

(contiene trigo)

**Masa Madre**

(contiene trigo)

Agua

Semillas

Malto

Sal

Saccharomyces cerevisiae (levadura  
0,07%)



MINI Cheesecake:

**Philadelphia**

(contains lactose)

**Goat Cheese (from Valleseco)**

(contains lactose)

**Eggs from Granca de Teror**

Sugar

**Milk Central Asturiana**

(contiene lactosa)

Flour

Maizena

Salt

Vanilla bean Premium quality Bourbon

Madagascar 19cm Organic certified

La MINI tarta de queso:

**Philadelphia**

(contiene lactosa)

**Queso de Cabra (de Valleseco)**

(contiene lactosa)

**Huevos de la Granca de Teror**

Azucar

**Leche Central Asturiana**

(contiene lactosa)

Harina de trigo

Maizena

Sal

Vainilla en vaina Bourbon Madagascar de

primera calidad 19 cm

Certificado orgánico

Focaccia (contains gluten):

**Sourdough**

**Whole wheat flour**

**Rye Flour**

**Spelt Flour**

Extra Virgin Olive Oil

Salt

Focaccia (contiene gluten):

**Masa Madre**

**Harina Integral**

**Harina de Espelta**

**Harina de Centeno**

Aceite EVO

Sal