WiFREDO RiZO

GOURMET PASTRY

2025

Produits pour les professionnels de la restauration et de la pâtisserie

WiFREDO RiZO GOURMET PASTRY

Carlos Caballero

Dir. de Pilsaeduca & Chef corporatif Pilsa-Yellow (Granada)

Participant de l'émission Top Chef d'Antena 3 et, actuellement, il dirige le projet Pilsa Educa.

JuanFran Perez García

Chef de cuisine au Restaurant Espacio Montoro (Alicante)

Chef de cuisine au Restaurant Espacio Montoro (Alicante). Avec une trajectoire impressionnante et une passion débordante pour la gastronomie, Juan Fran, connu dans le milieu culinaire sous le nom de « El Puma », est né le 6 septembre 2000 à l'hôpital d'Elda, bien qu'il soit originaire de Novelda.

José Vicente González

Sous-chef au Restaurant Las Tomasas (Granada)

En 2016, il a rejoint le restaurant Las Tomasas où il exerce aujourd'hui comme sous-chef de cuisine.

INFORMATIONS

kg/emballage

Unités/étui

Dimensions

Étui/boîte

Unités/boîte

Étui/palette

Boîtes/palette

Seaux/palette

Sans gluten

Dimension spéciale

Formulation propre

Meilleures ventes

Nouveau produit

Fabrication selon la méthode française

Possibilité de fabriquer la tartelette avec bord lisse

Caractéristiques des Tartelettes Gourmet

Haute résistance à l'humidité

Présentées en alvéoles individuels pour éviter la casse

Peuvent être congelées garnies

Élaborées à partir d'ingrédients naturels

Adaptées à la remise en température/ décongélation dans tout type de four

La garniture peut être finie de cuire à l'intérieur des tartelettes

12 mois de DDM (dans l'emballage d'origine)

Ne s'effritent pas et ne graissent pas les doigts

SOMMAIRE

10 Meringue en poudre

14 Fonds pour gâteaux

18 Mini cônes et cannes de gaufrette
22 Tartelettes pâte brisée
36 Tartelettes en chocolat
42 Bases de feuilletage

46 Tulipes

48 Mini cônes et cannes en chocolat

50 Savarin

52 Choux & éclairs

54 Matières premières (grand format)
Sucre inverti
Sucre glace
Levure chimique
Arômes en pâte
Essences liquides

60 Jaune d'œuf confit souple
62 Douceur de lait

64 Figurines de décoration
en sucre et gélatine

72 Formats supermarché (petit format)
Tartelettes
Vol-au-vent
Matières premières
Colorants en poudre
Arômes en pâte
Essences liquides

vité est la seule limite ! Votre créativité est la seule limite ! Votre créativité est la seule limite !

Votre créativité est la seule limite ! Votre créativité est la seule limite ! Votre créativité est la s

Avantages d'utiliser notre meringue en poudre plutôt que des blancs d'œufs.

Plus sûre pour la consommation.
Aucun risque de salmonelle.
Évite de longs temps de préparation et de travail.
Utiliser des œufs oblige à les sortir du froid à l'avance, à casser la coquille et à séparer blancs et jaunes...

Scannez le code QR pour voir la préparation de la meringue sur notre chaîne YouTube

★★★★★

Claraval®

L'Original

FORMAT / ENVOI

1 kg	12	35
5 kg	2	35

★★★

Claraval®

0% d'additifs

FORMAT / ENVOI

1 kg	12	35
5 kg	2	35

★★★

FORMAT / ENVOI

75 g	18 pots

C'est une albumine d'œuf déshydratée qui remplace les blancs d'œufs frais dans tous les cas, notamment pour la préparation de meringues et batters, avec la sécurité et la confiance proches de celles des blancs frais.

MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

1º Dissoudre 100 g de Claraval® dans 1 litre d'eau.
Équivaut à 1 litre de blancs d'œufs frais (environ 36 blancs).

2º ouetter en vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue prenne de la consistance.

3º Une fois la consistance souhaitée obtenue, incorporer le sirop (préparé à l'avance) peu à peu.

4º Après avoir incorporé tout le sirop, revenir en vitesse rapide et fouetter quelques minutes supplémentaires.

PRÉPARATION DU SIROP

Mélanger 2,400 à 2,500 kg de sucre avec 750 ml d'eau.

Évite les longs temps de préparation.

Entièrement finies et prêtes à accueillir votre préparation.

Ronde Fleur

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø70 mm	330	99

Ronde Fleur Rouge

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø70 mm	330	99

Mini Ronde

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø36 mm	580	99

Ronde

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø65 mm	330	99

Carrée

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

60x60 mm | 330 | 99

Carrée Chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

60x60 mm | 330 | 99

Une proposition différente !

Des mini cônes en pâte brisée, à la
texture douce et à la finition croustillante.

PRODUIT RECOMMANDÉ POUR ÉVÉNEMENTS & TRAITEURS

Mini Cône Rose

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H 60
Ø30 mm | 192 | 99

Mini Cône en Pâte Brisée

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H 60
Ø30 mm | 192 | 99

Mini Cônes Assortis

SAVEUR
Sucrée y Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H 60
Ø30 mm | *192 | 99

* Tu peux aussi choisir l'option boîte assortie, 192 unités (48 pâte brisée, 48 roses, 48 grises — saveurs douce/neutre) et 48 cremachoco (saveur douce).

Mini Cône Gris

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H 60
Ø30 mm | 192 | 99

Mini Cône Cremachoco avec copeaux

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H 60 Ø30 mm	192	99

Les meilleures tartelettes pour la restauration et la pâtisserie professionnelles.

Avec 12 mois de durée de conservation.

De plus, nos tartelettes sont les seules à intégrer dans leur composition de l'œuf entier pasteurisé, ce qui leur confère une texture, une saveur et une finition particulièrement artisanales.

TARTELETTES

Quiche 80

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H20 Ø80 mm	77	99

Cylindre 80

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H13 Ø80 mm	99	99

Cylindre 55

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H15 Ø55 mm	240	45

Cylindre 42

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H18 Ø42 mm	168	99

Cylindre 36

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H14 Ø36 mm	270	90

HORECA

H14 Ø36 mm	120	162

Demi-sphère

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H25 - Ø50 mm	144	99

Les meilleurs choisissent nos tartelettes. Merci, Luna & Wanda, pour votre confiance et vos incroyables Lunitas. C'est un vrai plaisir de faire partie de vos desserts !

N

Carrée 70

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 70x70 mm | 96 | 90

★★★

Carrée 37

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 37x37 mm | 140 | 99

★★★★

Ovale

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 90 mm | 84 | 99

★★★

Lingot 50

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 50x23 mm | 336 | 99

★★★

Lingot 95

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 95x42 mm | 99 | 84

N

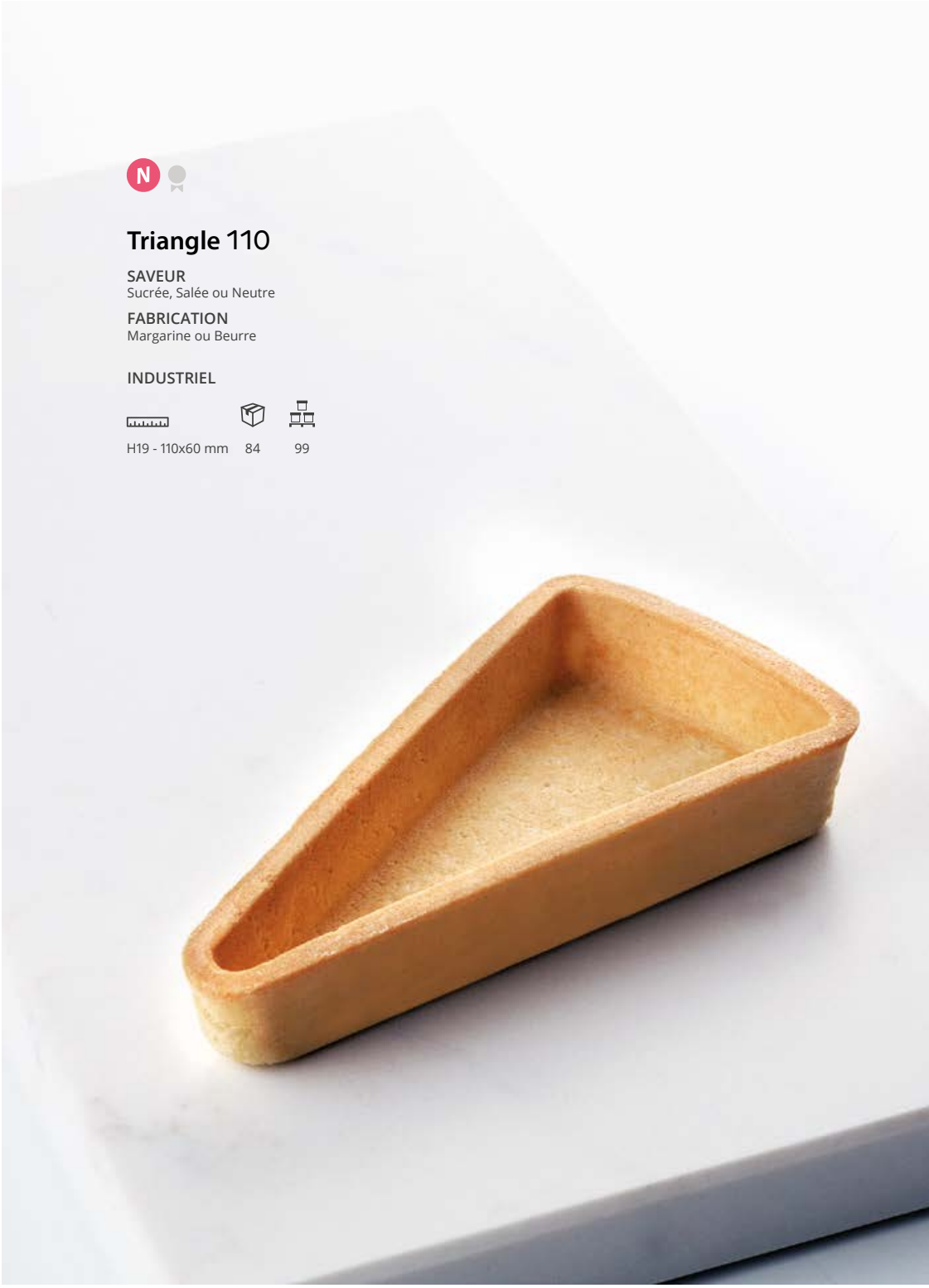
Triangle 110

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H19 - 110x60 mm	84	99



★★

Tartelettes Assorties

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

	Unités par moule		
38 mm	80	320	90
72 mm	80		
40x40 mm	80		
40x40x40 mm	80		

HORECA

	Unités par modèle.		
38 mm	40	160	162
72 mm	40		
40x40 mm	40		
40x40x40 mm	40		

Triangle 40x40x40 mm

Barquette 72 mm

Carrée 40x40 mm

Tartelettes 38 mm

★★

Tartelettes
*Citron, Orange, Fraise, Neutre

COULEUR
Jaune, Orange, Rose et Gris

SAVEUR
Citron, Orange, Fraise ou Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99

HORECA

Ø45 mm	210	162

* Possibilité de commander des couleurs (Jaune, Orange, Rose et Gris) avec les saveurs (Citron, Orange, Fraise et Neutre), en unités individuelles ou assorties.

Peut être fabriqué avec ou sans saveur de citron, d'orange, de fraise ou neutre.

Carrée 40

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

40x40 mm	350	90

HORECA

40x40 mm	175	162

Tartelette 45

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99
Ø45 mm	384	96

HORECA

Tartelette 45
Bord Lisse

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99

Goutte

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H14 - 50x30 mm	144	99

★★

Tartelette 38

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø38 mm	350	90

HORECA

Ø38 mm	175	162

★★

Tartelette 38
Bord Lisse

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø38 mm	350	90

★★

Triangle 40

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

40x40x40 mm	216	90

HORECA

40x40x40 mm	108	162

★★

Fleur

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

55 mm	350	90

HORECA

55 mm	175	162

★★★

Étoile

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

80 mm	192	54

★★★

Mini Étoile

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

38 mm	245	99

★★★★

Cuillère

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

70 mm	288	99

HORECA

70 mm	224	162

★★★

Barque

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

95 mm	192	99

★★

Barquette

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

72 mm	216	90

HORECA

72 mm	108	162

Tartelette 65

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø65 mm	240	45

Italienne

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Mantequilla con Margarine

INDUSTRIEL

Ø38 mm	350	117
Ø45 mm	200	117
Ø72 mm	100	117

Tartelette 80

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

Ø80 mm	216	63

HORECA

Ø80 mm	120	99

Spéciale 110

SAVEUR
SemiSucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø110 mm	72	64

Spéciale 220/280

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø220 mm	14	42
Ø280 mm	14	42

Le chocolat est l'invité principal des moments et des célébrations les plus importants de notre vie.

TARTELETTES

Quiche 80
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H20 Ø80 mm	77	99

Cylindre 80
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H13 Ø80 mm	99	99

Cylindre 55
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H15 Ø55 mm	240	45

Cylindre 42
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H18 Ø42 mm	168	99

Cylindre 36
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H14 Ø36 mm	270	90

HORECA

H14 Ø36 mm	120	162

Demi-sphère
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H25 - Ø50 mm	144	99

Tartelette
CremaChoco et Éclats

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99

HORECA

Ø45 mm		

Tartelette
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99

HORECA

Ø45 mm	210	162

Tartelette
Enrobée de Chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	315	99

Goutte
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H14 - 50x30 mm	144	99

Carrée 37
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 37x37 mm	140	99

N

Carrée 70
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 70x70 mm	96	90

Ovale
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 90 mm | 84 | 99

Lingot
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 50x23 mm | 336 | 99

Lingot
Cremachoco et Éclats

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 50x23 mm | 336 | 99

Lingot 95
Cremachoco

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

H19 - 95x42 mm | 84 | 99

★★★★

Vol-au-vents

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø38 mm	336	80
Ø55 mm	100	56
Ø75 mm	90	56
Ø82 mm	72	56

★★★

Tartelettes
de 45 et 55 mm

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	350	99
* **Ø55 mm**	**240**	**45**

HORECA

45 mm	210	162

* **Fabriqué en forme cylindrique.**

Carrée

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

40x40 mm	350	90

HORECA

40x40 mm	175	162

★★

Cannoli

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

50 mm	190	117
65 mm	120	117
* **110 mm**	**60**	**117**

★★★

Tube feuilleté

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

120 mm	72	48

★★★★

Cône
Sucre Perlé

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

120 mm	72	56

* **Vente sur commande à partir de 63 caisses minimum.**

MINI CÔNES EN PÂTE FEUILLETÉE

★★★★★

Mini Cône *en* pâte feuilletée

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

60 mm | 216 | 90

★★★

Mini Cône *en* pâte feuilletée Sucre Perlé

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

60 mm | 216 | 90

Un produit léger,
à la texture fine
et extrêmement
croustillant.

PRODUIT RECOMMANDÉ POUR
ÉVÉNEMENTS & TRAITEURS

★★★

Tulipe

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

Ø100 mm	225	49
Ø115 mm	168	40
Ø125 mm	126	49

★★★

Tulipe
Haute en chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

Ø100x65 mm	72	40

★★★

Tulipe
Ouverte en chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

Ø110x30 mm	126	40

★★

Tulipe
Mini en chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

Ø55 mm	235	140

★★★★

Tulipe Mini

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

Ø55 mm	235	140

Mini Cône
au chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

H 75 Ø28 mm	210	80

Mini Cône
au chocolat & croquant

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H 70 Ø25 mm	210	80

Mini Roulé
au chocolat

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Pâte de gaufrette

INDUSTRIEL

H 45 Ø20 mm	210	80

Mini Roulé
au chocolat & croquant

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine ou Beurre

INDUSTRIEL

H 45 Ø20 mm	210	80

★★★

Savarin 35 +Capsule

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Mantequilla

INDUSTRIEL

Ø35 mm | 300 | 90

★★★★★

Savarin 65 + Capsule

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø65 mm | 120 | 72

Le petit grand luxe de la pâtisserie.

★★★★

Lionesa

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

Ø45 mm	250	80
Ø75 mm	120	48

★★★★★

Éclair

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Margarine

INDUSTRIEL

60 mm	250	80
130 mm	140	48
160 mm	120	48

★★★★★

Sucre inverti

✓ AVEC ✓ SANS ESSENCE

Le sucre inverti s'emploie en remplaçant une partie du sucre demandé par la recette. Son pouvoir sucrant est d'environ 30 % supérieur à celui du saccharose.

PROPORTIONS À REMPLACER

Boulangerie
50 % du sucre commun par du sucre inverti.

Glacerie
30–80 % selon recette.

Biscuiterie & pâtisserie
25–30 % du sucre commun.

FORMAT

Flacon 1 kg · Jerricans 5 kg et 14 kg

SAVEURS (OPTION)

Possibilité de commander le sucre inverti avec nos essences pour renforcer la saveur de vos préparations et éviter d'ajouter l'arôme séparément.

· Abricot	· Framboise
· Anis	· Fraise
· Noisette	· Groseille
· Fleur d'oranger	· Kiwi
· Biscuit génoise	· Citron
· Café 100 %	· Mandarine
· Café au lait	· Beurre
· Café moka	· Pomme
· Cannelle	· Pêche
· Cerise	· Orange
· Chocolat	· Crème au toffee
· Chocolat au lait	· Crème Super
· Chocolat à la vanille	· Banane
· Prune	· Toffee
· Coco	· Vanille

Acide citrique

STABILISANT, ANTIOXYDANT ET ACIDULANT.
Utilisé comme acidifiant.

DOSAGE

0,3–0,8 %

½ kg et 1 kg

N

Sucre glace

ÉDULCORANT

Habituellement utilisé pour glacages et pour saupoudrer sur pâtisseries et desserts.

750 g et 4 kg

★★★

Acide tartrique E334

STABILISANT, ANTIOXYDANT ET ACIDULANT.

Acidifiant et conservateur pour confiseries, miels, sirops, boissons. Favorise la gélification en confiserie ; émulsifiant et conservateur en boulangerie/pâtisserie et pour l'élaboration de caramels et glaçages.

DOSAGE

0,05 - 2%

1/2 kg. y 1kg.

★★

Bicarbonate de sodium E500ii

Antiagglomérant, agent levant et régulateur d'acidité.

DOSAGE MAXIMAL

B.P.F. selon la masse

½ kg et 1 kg

Citrate de sodium E331

STABILISANT, ANTIOXYDANT ET ACIDULANT.

Utilisé comme antioxydant. Réduit l'acidité des aliments.

DOSAGE

0,2–0,6 %

½ kg et 1 kg

★★★★

Colorants

Additif alimentaire qui apporte de la couleur aux aliments.

- Amarillo Huevo
- Amarillo Limón
- Azul
- Caramelina A/CMDG
- Naranja
- Negro
- Pardo Café
- Pardo Chocolate
- Pardo Chocolate C
- Rojo Burdeos
- Rojo Fresa
- Rojo Punzó Brillante
- Verde Menta

1 kg

★★

Blanc d'œuf déshydraté cristallisé pur 100 %

Pour la formation de meringues, milk-shakes et consommation sportive.

DOSAGE MAXIMAL

B.P.F. selon la masse

1 kg, 5 kg, 25 kg

★★

Blanc d'œuf déshydraté en poudre pur 100 %

Pour la formation de meringues, milk-shakes et consommation sportive.

DOSAGE MAXIMAL

B.P.F. selon la masse

1 kg. et 5 kg.

★★★★

Crème de tartre E336i

STABILISANT, ANTIOXYDANT ET ACIDULANT.

Évite la cristallisation du saccharose. Sert d'agent moussant, augmente le volume des pâtes.

DOSAGE

1 g / kg de sucre

½ kg et 1 kg

★★★

Gélatine porcine 220 Bloom

ÉPAISSISSANT ET GÉLIFIANT D'ORIGINE ANIMALE.

Espesante y estabilizante de origen animal.

Dosage (par kg de masse)

5 %

½ kg et 1 kg

Gomme arabique

ÉPAISSISSANT ET GÉLIFIANT

Épaississant et gélifiant d'origine végétale ; émulsifiant et édulcorant.

Dosage (par kg de masse)

20–30 g

½ kg et 1 kg

Gomme guar

ÉPAISSISSANT ET GÉLIFIANT

Épaississant et gélifiant d'origine végétale.

Dosage (par kg de masse)

4 g

½ kg et 1 kg

Sorbate de potassium granulé (E202)

CONSERVATEUR ALIMENTAIRE.

Empêche la croissance de moisissures et levures dans produits de boulangerie/ pâtisserie, confitures, sauces, etc.

DOSAGE

0,2–0,5 g par kg de masse

375 g et 750 g

★★★★★

Vanilline pure 100 %

VANILLINE CRISTAL

Substance aromatique synthétique d'usage alimentaire pour pâtisserie, crèmes, glaces, biscuits, chocolats, bonbons, boissons, etc. Arôme intense de vanille. Conforme à la règlementation technologique européenne.

DOSAGE MAXIMAL

selon l'application (B.P.F.)

½ kg et 1 kg

★★★

Levure chimique en poudre de pâtisserie

Particulièrement indiquée pour pâtes à cuire au four (génoises, madeleines...).

À ajouter aux pâtes de boulangerie et pâtisserie pour augmenter le volume, assurer l'aération et obtenir une mie plus homogène.

Produit totalement neutre, sans odeur ni saveur.

DOSAGE

Ajouter 15 g par 500 g de farine utilisée dans la formule. Il est conseillé de la tamiser avec la farine pour une meilleure homogénéité.

FORMAT

400 g · 900 g

★★★★★

Arômes en pâte

Substance aromatique pour apporter saveur et couleur.

1 kg

- Abricot
- Anis
- Anis super
- Noisette
- Biscuit génoise
- Cacao
- Café
- Café moka
- Cannelle
- Cerise
- Prune
- Coco
- Chocolat
- Chocolat à la vanille
- Framboise
- Fraise
- Œuf
- Kiwi
- Cola
- Lait
- Citron Suprême
- Citron
- Mandarine
- Beurre
- Pomme
- Marasquin
- Pêche
- Menthe
- Orange
- Crème
- Noix
- Poire
- Ananas
- Pistache
- Banane
- Tutti Frutti
- Vanille

Essences liquides

Substance aromatique pour donner de la saveur (identiques aux naturelles).

1 kg

- Abricot 2180
- Abricot
- Ananas
- Arôme d'anis S.1001 Pâtisserie
- Noisette
- Fleur d'oranger
- Bergamote 2750
- Bergamote Extra
- Bergamote Italienne
- Biscuit génoise Super
- Cacao 2625
- Cacao
- Café 100 %
- Café concentré
- Café au lait 100 %
- Café au lait concentré
- Café moka 100 %
- Cannelle
- Cannelle B470
- Cannelle de Ceylan
- Cannelle de Ceylan suprême
- Cerise
- Chocolat
- Chocolat au lait
- Chocolat à la vanille
- Prune
- Clous de girofle Madagascar Rect.
- Clous de girofle Zanzibar Rect.
- Coco
- Coco 2520
- Cumin
- Coriandre (coriandre)
- Flan aux œufs
- Framboise
- Fraise
- Fraise 2622A
- Fruit doré
- Fruits tropicaux
- Gin
- Grenadine
- Groseille
- Œuf
- Kiwi
- Cola
- Lait
- Lait Super
- Citron B271
- Citron Éponge Suprême
- Citron Expression
- Citron L
- Citron Pressé
- Citron Sélect
- Citron Super
- Mandarine Éponge Suprême
- Mandarine Éponge
- Mandarine Sélecte
- Saindoux
- Beurre
- Beurre Suprême
- Pomme
- Marasquin
- Pêche
- Coing
- Menthe Mitcham Trirrec
- Menthe Mitcham
- Menthe Suprême Concentrée
- Orange Sucrée Pression
- Orange Éponge Fleur
- Orange Éponge Suprême
- Crème 2623
- Crème au toffee
- Crème à la vanille
- Crème Super
- Néroli
- Noix
- Noix 2621
- Noix de muscade
- Poire
- Poire 2624
- Poivre de Ceylan
- Poivre de la Jamaïque
- Ananas
- Ananas tropical
- Pistache
- Banane 4002
- Banane 5005
- Rafraîchissante balsamique
- Rose
- Toffee
- Tutti Frutti
- Vanille 100 %
- Vanille au lait
- Violette

★★★★

Yemaval ®

Poids	U./palette
7 kg	96

CARACTÉRISTIQUES

1º Conditionné sous vide, thermoscellé et sous atmosphère protectrice.

2º Admet la congélation prolongée.

3º Peut s'étaler en couches fines grâce à sa texture particulière.

4º Idéal pour décorer tout type de produits de pâtisserie, confiserie et boulangerie.

✓ MODALITÉS :

Jaune d'œuf confit tendre / congélation
Jaune d'œuf dur

★★★★

Douceur de lait

POIDS	U./PALETTE
6,7 kg	96

CARACTÉRISTIQUES

1º Conditionné sous vide, thermoscellé et sous atmosphère protectrice.

2º Admet la congélation prolongée.

3º Peut s'étaler en couches fines grâce à sa texture particulière.

4º Idéal pour décorer tout type de produits de pâtisserie, confiserie et boulangerie.

MODALITÉS:

Pâtissier : saveur intense et couleur caramel foncé
Glacier : saveur délicieuse et couleur caramel.

En sucre et gélatine.
100 % artisanales.

★★★

Sucre assorti

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

4-5 cm	70 et 35	6 et 8

★★★★★

Gélifiés assortis

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

4 cm	70 et 35	6 et 8

★★★

Pitufos

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

4-5 cm	70 et 35	6 et 8

★★★★

Clowns gélifiés

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

5-6 cm	70 et 35	6 et 8

★★

Marguerites

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

Ø 4 cm | 70 et 35 | 6 et 8

★★

Marguerites gélifiées

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

Ø 4 cm | 70 et 35 | 6 et 8

★★★

Poules avec nid

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

3 cm | 72 et 36 | 6 et 8

★★★

Nids

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

2,5 cm | 70 et 35 | 6 et 8

★★★

Fleurs

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

3 cm	450 et 225	6 et 8

★★★

Roses avec feuilles

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

4,5 cm	70 et 35	6 et 8

★★★

Petites roses avec feuilles

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

3,5 cm	70 et 35	6 et 8

★★★

Champignons assortis

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

3 cm	108 et 54	6 et 8

★★★★

Noël assorties 3D

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMAT SUPERMARCHÉ

3,2 cm	12	12

★★★★★

Père Noël

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

3,2 cm	70 et 35	6 et 8
SUPERMARCHÉ ▶	12	12

★★★★

Père Noël 3D

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

5-6 cm	70 et 35	6 et 8

★★★★★

Noël assorties 2D

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMAT SUPERMARCHÉ

3,2 cm	12	12

★★

Nazarenos

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre

FORMATS

5,6 cm	35	6

Nous pouvons réaliser les figurines aux couleurs de votre confrérie.

★★★★★

Nazarenos Gominola

SAVEUR
Sucrée

FABRICATION
Sucre & gélatine

FORMATS

4 cm	70 et 35	6 et 8

★★★★★

Tartelettes 45mm

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

Ø45 mm	12	12
Ø45 mm	12	24
Ø45 mm	24	12
Ø45 mm	24	26

Petit format

Si vous avez une petite épicerie ou un supermarché, si vous préparez un petit événement ou, tout simplement, si vous n'avez pas besoin de beaucoup d'unités, cette gamme est faite pour vous.

★★★

Tartelettes 45 mm bord lisse

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

Ø 45 mm	12	12
Ø 45 mm	12	24
Ø 45 mm	24	12
Ø 45 mm	24	26

★★

Tartelettes 38mm

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

Ø 38 mm	12	12
Ø 38 mm	12	24

★★★

Tartelettes Fleur

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

Ø 55 mm	12	12
Ø 55 mm	12	24

★★

Tartelettes Triangle

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

40x40x40 mm	12	12
40x40x40 mm	12	24

★★★

Tartelettes Carrées

SAVEUR
Sucrée, Salée ou Neutre

FABRICATION
Margarine ou Beurre

FORMATS

40x40 mm	12	12
40x40 mm	12	24

★★★★★

Vol-au-vent 75 mm

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Hojaldre

FORMAT

Ø 75 mm | 6 | 12

★★★★★

Vol-au-vent 38 mm

SAVEUR
Neutre

FABRICATION
Hojaldre

FORMAT

Ø 38 mm	12	20

★★★

Acide citrique E330

APPLICATION
Conservateur, antioxydant, aromatisant et correcteur d'acidité

DOSAGE
0,3 % – 4 % de la masse totale

FORMAT

100 g 18 pots

Acide tartrique E334

APPLICATION
Conservateur

DOSAGE
0,5 %–2 % de la masse totale

FORMAT

100 g 18 pots

Bicarbonate de sodium E500(ii)

APPLICATION
Antiagglomérant, agent levant, régulateur d'acidité

DOSAGE
B.P.F.

FORMAT

150 g 18 pots

Citrate de sodium E331

APPLICATION
Antioxydant

DOSAGE
0,2 %–0,6 % de la masse totale

FORMAT

100 g 18 pots

Blanc d'œuf déshydraté cristallisé – pur 100 %

APPLICATION
Préparation de meringues, boissons fouettées; consommation sportive

DOSAGE
B.P.F.

FORMAT

120 g 18 pots

Blanc d'œuf déshydraté en poudre – pur 100 %

APPLICATION
Préparation de meringues, boissons fouettées; consommation sportive

DOSAGE
B.P.F.

FORMAT

100 g 18 pots

★★★★

Cremor tartari E336(i)

APPLICATION
Stabilisant, gélifiant; évite la cristallisation

DOSAGE
1 g par kg de sucre

FORMAT

100 g 18 pots

★★★★★

Gélatine – poudre 220 Bloom

APPLICATION
Épaississant, stabilisant et émulsifiant

DOSAGE
5 g par kg de masse

FORMAT

100 g 18 pots

Gomme arabique "Kodagum" E414

APPLICATION
Épaississant, stabilisant et émulsifiant

DOSAGE
20–30 g par kg de masse

FORMAT

100 g 18 pots

Gomme de caroube E410

APPLICATION
Épaississant et stabilisant

DOSAGE
4 g par kg de masse

FORMAT

100 g 18 pots

Levure chimique

APPLICATION
Agent levant

DOSAGE
15 g par kg de masse

FORMAT

100 g 18 pots

Sorbate de potassium granulé E202

APPLICATION
Conservateur

DOSAGE
0,25 g par litre de masse

FORMAT

100 g 18 pots

★★★★

Vanilline pure – cristaux 100 %

APPLICATION
Arôme pur

DOSAGE
B.P.F.

FORMAT

50 g 18 pots

COLORANTS EN POUDRE

★★★★★

Jaune Œuf

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★★★★

Jaune Citron

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Bleu

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Caramelina a/cmdg

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Orange

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Noir

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Brun Café

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Chocolat brun C

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Rouge Bordeaux

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Rouge Fraise

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★★★★

Rouge Ponceau Brillant

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★

Vert Menthe

APPLICATION
Colorant en poudre pour colorer les pâtes

DOSAGE
Selon tableaux de l'étiquette

FORMAT

50 g 18 pots

★★★★★

Arômes en pâte

APPLICATION
Donner SAVEUR et couleur aux pâtes

DOSAGE
5–15 g par kilo de pâte

FORMAT

100 g

18 pots

- Abricot
- Anis
- Noisette
- Biscuit génoise
- Cacao
- Café moka
- Cannelle
- Cerise
- Prune
- Coco
- Chocolat
- Framboise
- Fraise
- Kiwi
- Cola
- Citron
- Mandarine
- Beurre
- Pomme
- Pêche
- Menthe
- Orange
- Crème
- Poire
- Ananas
- Pistache
- Banane
- Tutti frutti
- Vanille

★★★★★

Essences liquides

APPLICATION
Substance aromatique pour l'aromatisation (saveurs identiques aux naturelles)

DOSAGE
0,5–1 g par kilo de pâte

FORMAT

50 ml — 12 pots

- Abricot
- Ananas
- Anis pâtissier
- Noisette
- Biscuit génoise
- Cacao
- Café
- Café au lait
- Café moka
- Cannelle de Ceylan
- Cannelle de Ceylan suprême
- Cerise
- Chocolat
- Chocolat au lait
- Chocolat à la vanille
- Prune
- Coco
- Framboise
- Fraise
- Kiwi
- Cola
- Lait
- Lait « Sélect »
- Citron Suprême
- Mandarine Sélecte
- Mandarine Suprême
- Pomme
- Beurre
- Beurre Suprême
- Orange
- Orange sucrée
- Crème
- Crème au toffee
- Crème à la vanille
- Noix
- Noix de muscade
- Poire
- Pistache
- Banane
- Toffee
- Vanille
- Vanille suprême
- Lait
- Vanilline
- Noix
- Abricot

USINE ET SIÈGE SOCIAL

Destilerías Wifredo Rizo, S.L.
WIFREDO RIZO GOURMET PASTRY

Tél. +34 965 62 13 98
Avda. de Alicante 144
03670 Monforte del Cid
Alicante (Espagne)

www.dwrsl.com

Facebook
Instagram
LinkedIn