

Feestelijke Desserts

Met de feestdagen in zicht willen wij u graag een aantal specialiteiten uit ons assortiment onder de aandacht brengen. Panesco heeft vele mooie patisserie producten in het assortiment die zich uitstekend lenen voor gebruik als dessert (of als basis daarvoor). In deze leaflet vindt u daar verschillende voorbeelden van. Voor een uitgebreid overzicht van al onze tips en suggesties betreffende desserts kunt u vrijblijvend onze Patisserie Specials aanvragen via info@panesco.nl of telefonisch op 072-567 00 80.

Een selectie van de lekkerste desserts.....



5001095 SWEET COCKTAIL COLLECTION (40 stuks per doos)

Assortimentsdoos met dessertglasjes gevuld met een zoete vulling op basis van bavarois in 4 klassieke cocktailsmaken : Pina Colada, Mojito, Tequilla Sunrise en Kir Royal.



5000772 PARADISO ASSORTI (40 x 27 gr)

Bijzonder smakelijk en mooi afgewerkt zijn deze mini bavareses. Verpakt per 40 stuks en verdeeld in 5 smaken : pistache, framboos, passie, perigordine en zwarte woudvruchten.

Bestel nu een sample !

5001158 BOMBE COCO CASSIS
(6 x 600 gr)

U zult versteld staan van de smaak en uitstraling van dit product.

Een heerlijke bavaroise van kokos en zwarte bessen, gelei van rode bessen en een bodem van macroon. Hiermee zult u uw gasten een onvergetelijk dessert voorzetten.

Dit product is ook in een chocolade variant verkrijgbaar.



5001153 CHOC & CHERRY CLUB
5001154 CHOC & RASPBERRY CLUB
(24 x 56 gr)

2 soorten zoete "club sandwiches", even ontdooien en serveren!

Heerlijke mousse van chocolade tussen twee boterhammetjes van luchtig biscuit.

Afmetingen van de clubs zijn 9 x 8,5 x 2,5 cm.





5000769 MINI PASTEL DE NATA (175 x 25 gr)

Hier ziet u hoe wij van een "eenvoudig" product als de Mini Pastel de Nata een dessert met allure hebben gemaakt. De Pastel de Nata nog even afbakken in de oven (ca. 4 minuutjes), bedekken met marsepein, even branden en afwerken naar eigen inzicht. Kijk voor de volledige receptuur op www.panesco.nl !

5000797 FEUILLETINE AUX POMMES (16 x 105 gr)

De Feuilletine aux Pommes is een afgebakken bladerdeeg gebakje, belegd met in roomboter gebakken appelpartjes en afgewerkt met abrikozengelei en gepofte rijst. Het is aan de creativiteit van de Chef hoe dit verder wordt afgewerkt. Wij hebben het gedaan met een bolletje yoghurtijs en sesamkoraal. Dit recept vindt u in onze Patisserie Special deel 1.



5001163 FRAISIER GLACÉ (24 x 95 gr.)

Panesco heeft sinds kort ook een aantal ijsspecialiteiten in het assortiment. Eén daarvan is de Fraisier Glacé ; een heerlijk roomijs dessert, kant en klaar afgewerkt!

Gemak dient de mens en wat is er makkelijker dan uit de vriezer halen en serveren?

Le Grande Finale...

