

DESSERTS EN BARRE ET EN PLAQUE

Les desserts de Gourmet Baker sont un mélange des meilleurs ingrédients manipulés avec soin pour créer une délicieuse tradition dans chaque bouchée.



Croustade aux petits fruits

Le parfait dessert pour satisfaire votre rage de petits fruits grâce à sa garniture de fraises, de bleuets et de framboises rafraîchissantes qui est insérée entre une base d'avoine et une garniture de miettes d'avoine.

**gourmet
Baker**[®]

www.gourmetbaker.com

Streusel aux Pacanes

Un délicieux gâteau au café avec un étage de gâteau moelleux combiné avec de l'arôme de cannelle, de l'avoine et des pacanes. Un glaçage en lanières blotti contre le streusel croustillant vient compléter le tout.



Triple Chocolat

Un délicieux gâteau au chocolat foncé et riche fait à partir de crème sure véritable, blotti dans une mousse au chocolat crémeuse, et généreusement garni avec de fines lanières de chocolat foncé et des brindilles de chocolat blanc.



Nanaimo Traditionnel

Fabriqué à partir d'une recette familiale originale avec une base traditionnelle de chocolat et de noix de coco, recouvert d'une crème pâtissière et d'une garniture chocolatée. Un gagnant à coup sur!

Carotte et Épices

Des carottes fraîches râpées, des raisins secs sultana bien dodus et notre mélange spéciale d'épices européennes sont combinés pour faire de ce gâteau aux carottes un véritable classique. Un glaçage de fromage à la crème véritable et des noix émiettées viennent compléter cette gâterie tout-à-fait sensationnelle.

Brownie Macaron au Chocolat

Appréciez la familiarité de notre brownie au fudge décadent, appareillée avec le craquement subtile de la noix de coco sucrée enrobée dans le chocolat, et délicatement garni avec de fines râpures de chocolat blanc.

Brownie Montagnard

Une base de brownie au fudge recouvert d'une délicieuse crème au fudge, de guimauves et davantage de chocolat. Des miettes de noix de la Californie viennent compléter ce délice.

Fureur au Caramel

Ce dessert alléchant à l'allure de caramel sucré vous fascinera par sa base de pâte sablée garnie de noix de coco douce et recouvert de filets de chocolat foncé et de caramel.



Brownie Bengale

L'un de nos desserts les plus "fantaisistes" avec des lanières de pâte à biscuits au chocolat insérées entre une pâte à biscuits brownie double fudge, le tout recouvert de brindilles de chocolat véritable.



Croustade au Citron

Un dessert qui a du "zest" avec une base de noix de coco recouvert d'une garniture indéniable de citron, et complété avec une couche de râpures de noix de coco sucrée.

Brownie Double Fudge

Un délicieux brownie au fudge foncé bourré de brisures de chocolat et de morceaux de noix, et recouvert d'un glaçage délectable de chocolat au fudge.

Barres au Beurre

Un délicieuse pâte brisée sert de base à un riche mélange butyreux de raisins secs sultana, de noix et de noix de coco tropical sucrée - bien entendu le tout cuit à la perfection.

Brownie Non Glacé

Un mélange de trois sortes de cacao plus l'ajout d'une généreuse portion de brisures de chocolat semi-sucré font de ce brownie le plus "fudgy" que nous avons jamais créé. Bien garni ou "au naturel", ce brownie est tout simplement irrésistible.

Emballage "Combo"

Un assortiment de nos gâteaux et de nos desserts en barre les plus populaires qui auront un succès indéniable auprès de votre clientèle: Nanaimo traditionnel, Carotte et épices, Brownie double fudge et Barres au beurre.



Croustade aux Pommes

Une base tendre de pâte à tarte recouvert de succulentes Granny Smith et d'une délicieuse garniture de pouding Betty.



Obsession à l'érable

Une base tendre de gâteau mousseline garnie de crème à l'érable, de petites bouchées de gâteau, de caramel crémeux et de brisures de toffee. Faites place à cette petite extravagance.

Obsession au Brownie

Une base décadente de brownie recouvert d'un fudge riche, d'une crème pâtissière, de morceaux de brownie et de caramel. Livrez-vous à votre obsession avec ces brownies.

Carrés aux Dattes

Croquez à pleines dents dans cette garniture de streusel croustillante, recouvert de dattes séchées au soleil et finalement, d'une pâte succulante à la cassonade et à l'avoine.

Barre Caramel

De la même famille que notre barre Nanaimo traditionnelle, la barre caramel possède une base de chocolat traditionnel et de noix de coco, une garniture à la crème au caramel et une garniture chocolatée, et le dessus est décoré délicatement avec du caramel et avec "style".

Gâteau en Barre à la Mousse au Chocolat

Le chocolat est en vedette avec ce fascinant dessert composé de gâteau au chocolat riche et moelleux, d'une mousse au chocolat garnie avec des brisures de chocolat véritable. Un paradis pour le vrai amoureux de chocolat.



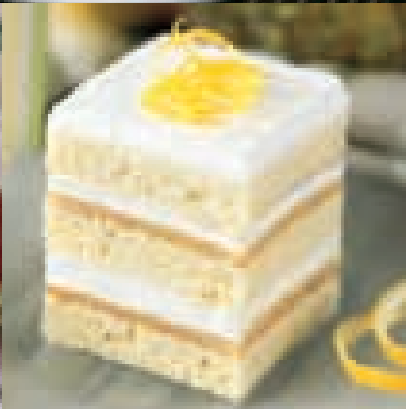
Gâteau en Barre Dolce de Leché

Appréciez le confort du caramel avec cette gâterie délectable. Trois couches de gâteau éponge à saveur de caramel mou, embrassé par une crème légère au caramel et complété avec des morceaux de toffee entourés de brisures de caramel.



Gâteau en Barre à la Crème de Fraise

Un gâteau tout en hauteur, avec des étages alternantes de garniture rafraîchissante à la fraise, de crème à la vanille et de délicieux gâteau moelleux à la vanille. Ce dessert ne demande qu'à être savouré.



Gâteau en Barre à la Crème de Citron

Des citrons bien dorés au soleil dans une délicieuse garniture, appareillée avec de la crème à la vanille blottie contre un gâteau moelleux à la vanille - un gentil rappel de l'indulgence de l'été.



Caramilla

Que de l'élégance avec cet étonnant gâteau moelleux à la vanille, garni d'une crème pâtissière fait avec de la crème au fromage véritable et décoré de cercles de caramel.

CODE:	Description du produit:	Emballage multiple:	CODE:	Description du produit:	Emballage multiple:
10726	Triple chocolat	2/2.16 kg (76 oz)	10853	Barres au beurre	2/2.59 kg (91 oz)
10751	Brownie macaron au chocolat	2/3.1 kg (109 oz)	10856	Carrés aux dattes	2/2.83 kg (100 oz)
10752	Brownie Bengale	2/3.0 kg (106 oz)	10858	Croustade aux pommes	2/3.9 kg (137 oz)
10755	Streusel aux pacanes	2/2.0 kg (70 oz)	10860	Brownie Montagnard	2/2.83 kg (100 oz)
10757	Croustade aux petits fruits	2/2.5 kg (88 oz)	10862	Brownie "non glacé"	2/2.30 kg (81 oz)
10766	Fureur au caramel	2/2.9 kg (102 oz)	10897	Obsession au brownie	2/3.05 kg (108 oz)
10767	Croustade au citron	2/2.45 kg (86 oz)	11889	Emballage "Combo"	4/12" x 16"
10798	Obession à l'érable	2/3.17 kg (112 oz)	20100	Gâteau en barre à la crème de fraise	2/4.45 kg (157 oz)
10800	Barre Caramel	2/2.98 kg (105 oz)	20101	Gâteau en barre à la crème de citron	2/4.45 kg (157 oz)
10808	Nanaimo traditionnel	2/2.98 kg (105 oz)	20102	Caramilla	2/2.0 kg (70 oz)
10850	Carotte et épices	2/2.48 kg (87 oz)	20103	Gâteau en barre à la mousse au chocolat	2/3.7 kg (130 oz)
10852	Brownie double fudge	2/3.31 kg (117 oz)	20104	Gâteau en barre Dolce de Leché	2/4.0 kg (141 oz)

Conseils de manipulation:

1. Conserver le produit congelé à -20°C (-4°F) jusqu'au moment de l'utiliser.
2. Pour de meilleurs résultats, couper et manipuler le produit lorsqu'il est partiellement congelé.
3. Plonger la lame du couteau dans l'eau chaude avant de couper le produit.
4. Utiliser une pelle à gâteau pour soulever le produit.
5. Garder le produit entamé réfrigéré.

gourmet Baker										Tableau pour les Portions des Desserts en Barre et en Plaque														
					24										48									
										48					96									
															128									
16										32					64					128				

Utiliser comme guide pour déterminer les portions des desserts en barre et en plaque .

Conseils pour la manipulation:
 Pour de meilleurs résultats, couper et manipuler les produits partiellement congelés. Réchauffer le couteau dans de l'eau chaude et couper le produit. Utiliser une spatule pour soulever la portion coupée. Recouvrir les restes et conserver au réfrigérateur.

Gourmet Baker

Bureau 502 - 4190 Lougheed Hwy, Burnaby, C.-B. V5C 6A8

Tél: (604) 298-2652 Téléc: (604) 298-9656

Appels Gratuits: 1-800-663-1972