



DELEYE

frozen desserts

2020

UNIKT DESSERT- KONCEPT





DELEYE

frozen desserts

Det kan være svært at finde en konditor!
Så hvad gør du, når du gerne vil tilbyde dine gæster lækre desserter,
der står mål med din øvrige menu?

KONCEPTET

Med vores innovative dessertkoncept kan du servere unikke desserter
ved brugen af vores lækre dessertkager og spændende elementer.
Vi følger tendenser og har udviklet kager med nordiske smage.

Konceptet sparer dig tid og gør det nemt at anrette unikke desserter med
ensartet kvalitet, smag og udtryk, hver gang. Du kombinerer selv farver, smag og former.
Design en elegant og overraskende dessert, der indeholder
forskellige teksturer med eksklusive smagsvariationer.

Anret og server – nemmere bliver det vist ikke.

FORDELE VED DELEYE-SERIEN

Eksklusivt og innovativt

Ensartethed

Intet spild

Nem kalkulation

Dynamisk sortiment

Tidsbesparende

Vejledning fra vores kompetente konsulenter/kokke

KAGER

5001845 HVID CHOKO-HINDBÆR BAR

Hvid chokolademousse med hindbærgelé på sprød feuilletine med hindbærpuré og mandelcrumble. 90 g – 30 stk./krt.



5001708 MANGO-PASSION BAR

Mangokompot og passionsmousse på krokant/chokoladebund. 85 g – 30 stk./krt.



5001844 CHOKO-KARAMEL BAR

Karamel og chokolademousse på krokant/chokoladebund. 70 g – 30 stk./krt.



5001704 KUPPEL MED HINDBÆRMOUSSE

Passion- og hindbærmousse på sprød bund med hvid chokolade. 80 g – 12 stk./krt.



5001934 DE RECT PIÉMONT

Chokolade- og hasselnøddemousse på en sprød feuilletine bund, overtrukket med chokolade og toppet med en hasselnødde-smørcreme. 85 g – 30 stk./krt.



5001573 PARADE AF CHOKOLADE QUENELLES

Quenelles af hvid, mørk og mælkechokolademousse på sprød bund. 60 g – 16 stk./krt.



5001849 MØRDEJSBUND M/CITRON & MARENGS

Mørdejsbund med fyld af citroncreme og toppet med italiensk marengs, let karameliseret. 85 g – 18 stk./krt.



5001850 MØRDEJSBUND M/CHOKOLADEGANACHE

Mørdejsbund med fyld af mælkechokoladeganache. 70 g – 27 stk./krt.



5001933 MASCARPONE CITRON VERBENA DISK

Mascarpone mousse med et indlæg af citron verbena mousse. Top og bund er af marmoreret hvid chokolade. 62 g – 40 stk./krt.



5001848 KARAMEL DISK

Karamelmousse med et indlæg af flydende karamel. Top og bund af chokolade og hakkede pistacienødder. 65 g – 40 stk./krt.



5001952 PANNA COTTA DISK

Klassisk vanille panna cotta med en kerne af flydende syrlig skovbær pure. 72 g – 24 stk./krt.



5001937 'MØRK CHOKOLADEPLADE'

Mørk bitter chokolade panna cotta, formet som en chokoladeplade. 30 g – 60 stk./krt.



5000844 KAGE AF HINDBÆR-/CITRONMOUSSE

Hindbær- og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær. 85 g – 20 stk./krt.



5000845 KAGE AF CHOKOLADEMOUSSE

Mousse af mørk chokolade med indlæg af mandelmælk og hindbærgele. 85 g – 20 stk./krt.



5001951 KAGE M/HINDBÆR & LAKRIDS

Syrlig hindbærmousse med et indlæg af lakrids-cremeux på en krokant bund. 95 g – 20 stk./krt.



QUENELLER

MOUSSE:

5001819 MASCARPONE QUENELLE

Æg af mascarpone-mousse.
13 g – 30 stk./krt.



5001820 CHOKOLADE QUENELLE

Æg af Tanzania chokolademousse.
13,5 g – 30 stk./krt.



5001821 HINDBÆR QUENELLE

Æg af hindbærmousse.
13 g – 30 stk./krt.



4600120 SKOVBÆR COULIS

250 g – 10 stk./krt.



4600119 MANGO-PASSION COULIS

250 g – 10 stk./krt.



'KUGLER'

5001818 MINI YUZU KUGLE

Lille luftig kugle af mousse
tilsmagt med yuzu.
3 g – 160 stk./krt.



5001822 KARAMEL KUGLE

Kugle af cremet karamel.
10 g – 56 stk./krt.



5001824 'CITRON'

Lille citron af citronmousse.
10 g – 60 stk./krt.



5001823 HVID CHOKOLADE/BASILIKUM KUGLE

Kugle af hvid chokolademousse med basilikum.
12 g – 60 stk./krt.



5001935 'HINDBÆR'

Hindbær af hindbærmousse.
5 g – 189 stk./krt.



5001936 'VALNØD'

Valnødde-cremeux formet som en valnød.
15 g – 60 stk./krt.



SPRØJTEPOSER & PYNT

5001814 HVID CHOKOLADEMOUSSE

Luftig mousse af hvid chokolade.
1300 g – 4 stk./krt.



5001815 CHOKOLADEMOUSSE

Chokolademousse på belgisk
chokolade.
1300 g – 4 stk./krt.



5001831 CREME KARAMEL

Lækker cremet karamel.
300 g – 12 stk./krt.



5001832 CREME YUZU

Lækker syrlig yuzu/lemon-creme.
300 g – 12 stk./krt.



5001938 HINDBÆR CREMEUX

Lækker syrlig hindbærcreme.
300 g – 12 stk./krt.



5001940 HASSELNØDDE TUILLE

Sprød tuille med hakkede hasselnødder.
2 g – 690 stk./krt.



5001941 KAKAO TUILLE

Sprød tuille med bitter kakao.
1,8 g – 330 stk./krt.



5001944 CHOKOLADE CRUMBLE

Sprød cookiecrumble med chokolade.
1000 g – 3 stk./krt.



5001945 PASSIONSFRUGT MARENGS

Klassisk sprød marengs med strejf af passions-
frugt.
0,7 g – 630 stk./krt.



5001946 MOKKA MARENGS

Klassisk sprød marengs med kaffe.
0,8 g – 555 stk./krt.



5001947 FEUILLETINE KNAS

Sprød chokolade med feuillettine.
400 g – 6 stk./krt.



5001948 PRALINE KNAS

Sprød chokolade praline med poppede ris.
250 g – 6 stk./krt.



5001939 'MÆLKECHOKOLADE BLOKKE'

Luftig belgisk mælkechokolade.
75 g – 12 stk./krt.



5001817 SUKKERSLØR

Fine strå af karameliseret sukker.
100 g – 3 stk./krt.







VIL DU VIDE MERE?

Kontakt vores konsulenter, hvis du er blevet nysgerrig og vil høre mere om vores DELEYE-serie.

La Lorraine Danmark A/S

Toftebanke 4
4390 Vipperød
Tlf. 59 18 10 80
infoLLDK@llbg.com

www.panesco.com

