

Vuala
by SANPIER



Nosotros elaboramos, tú creas

Vualá es una herramienta de creación de postres de alta gama con la que podrás disponer de todo tipo de semielaborados de pastelería, como productos horneables, cremas, cremosos, pre-mousses y glaseados.

Nuestras bases pasteleras, elaboradas con materias primas de la mejor calidad, procedentes de pequeños y medianos productores de proximidad, te permitirán realizar tus propias creaciones con productos 100% Vualá o combinarlos con tus recetas de éxito para crear todo tipo de postres: al plato, en vaso, en cuchara, individuales, tartaletas, tartas, galletas, magdalenas...



Ventajas

ESPACIO Y TIEMPO

Aumenta la capacidad de producción gracias al ahorro de espacio y tiempo dedicado a la fabricación de semielaborados. Además, evita pruebas y ajustes en las nuevas recetas y creaciones.

CONSERVACION

Gracias al envasado al vacío y la ultracongelación se consigue aumentar considerablemente el tiempo de conservación de forma natural, sin necesidad de recurrir a conservantes artificiales.

AROMA Y SABOR

El envasado al vacío aísla el producto y permite que conserve todo su aroma y sabor originales sin que otros alimentos puedan interferir, además de evitar la oxidación y deshidratación.

Una saga de tres generaciones de pasteleros

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

Dispondrás de un semielaborado a un precio de producción fijo, reduciendo de forma notable las mermas en el proceso productivo y optimizando escandallos y costes.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La trazabilidad del proceso permite un control exhaustivo de los productos y reduce las probabilidades de que se produzca contaminación cruzada de alérgenos.

STOCK DE MATERIAS PRIMAS

Reduce considerablemente el stock de materias primas y, al mismo tiempo, el número de proveedores y recepción de mercancías.



Desde Antonio Sánchez Mora hasta Antonio Tomás Sánchez Morín, pasando por Antonio Sánchez Venegas.

Desde 1932 hasta nuestros días.

Desde el obrador El Molino en Rota (Cádiz) hasta Vualá by Sanpier.

Es la historia de tres generaciones unidas por una misma pasión: la pastelería.

La sólida base sobre la que se asientan los cimientos del proyecto **Vualá by Sanpier**, creado por Antonio Tomás Sánchez en el año 2020.



PRODUCTOS

Nuestras bases pasteleras
que te permitirán realizar tus
propias creaciones con las
mejores materias primas.



Cremosos

Elaboradas con frutas, chocolates, frutos secos, vinos, licores y lácteos listos para aplicar.

6



Cremas

Huevos, lácteos, frutas, coberturas, vainilla y dulzor componen estas cremas pasteleras listas para crear tus postres.

11



Glaseados

Para acabados con efecto espejo, ideales para la terminación de tartas y postres individuales.

16



Ganache montada

Preparación compuesta por nata y fabulosos chocolates aromatizados con pieles de cítricos y especias en algunos de los casos.

23



Pre-mousses

A base de leche fresca o fruta mezclada con fantásticos chocolates. Con nata semi-montada se obtiene una mousse lista para su uso.

26



Productos horneables

Exclusivas masas de bizcochos y galletas listas para hornear.

32



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Avellanas (42%), agua, azúcar, nata y goma xantana.

Alérgenos: Leche, frutos secos.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo, huevo.

REF: V001

CREMOSO AVELLANA TOSTADA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

Es una base de fácil utilización, muy cremosa, lisa, brillante, fundente en boca y con un gran sabor a avellana tostada.

Para elaborar este producto hemos elegido una pasta de avellana, nata y azúcares.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar el cremoso a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir el cremoso en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Aplica el cremoso de avellana tostada Vualá en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos y rellenos de bollería una vez ya horneadas.

REF: V002

CREMOSO DE CHOCOLATE RUBIO Y CREMA DE WHISKY

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas



Es una base de pastelería moderna, muy cremosa, lisa, brillante y fundente en boca.

La fusión del chocolate rubio producido por un prestigioso fabricante francés y la crema de whiskey de origen irlandés nos da como resultado el cremoso de chocolate rubio y crema de whisky producido por Vualá.

Sabor a pastel, licor y placer a partes iguales.



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Nata, agua, manteca de cacao, azúcar, inulina, whisky irlandés, leche en polvo, suero lácteo, mantequilla, lecitina de soja y extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Leche (nata), lecitina de soja.

Trazas: Gluten, Sésamo, Huevo, Soja, Huevo, frutos secos (avellana, almendra, nueces cacahuete y pistacho), soja, sésamo.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar el cremoso a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir el cremoso en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Aplicar el cremoso de chocolate rubio y crema de whisky en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos y rellenos de bollería una vez ya horneadas.

Termoreversible entre 35°C y 40°C. No recomendable superar los 40°C.

REF: V003

CREMOSO DE FRAMBUESA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

El cremoso de frambuesa Vualá es una base de pastelería moderna con un potente sabor a frambuesa ácida y a caramelo, aportada por una pequeña adición de limón y azúcar quemada.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Frambuesa (84%), azúcar, dextrosa, pectina nh, limón, E540i y E341iii.

Alérgenos: Fruta (frambuesa).

Trazas: Gluten, sésamo, leche, huevo, soja, frutos secos (avellana, almendra, nueces, pistacho y cacahuete).

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada y utilizar.
2. Introducir el cremoso en un biberón de cocina.
3. Introducir el cremoso en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Aplicar el cremoso frambuesa Vualá en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos, rellenos de bollería una vez ya horneadas.

Debido a su potente sabor es aconsejable utilizar una cantidad leve en tus creaciones y utilizarlo como potenciador de sabor.

REF: V004

CREMOSO DE QUESO DE CABRA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Queso fundido de cabra, agua, nata, inulina, sales fundentes, sal y lisozima de huevo.

Alérgenos: Huevo, leche.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo, frutos secos (almendra, avellana, pistacho, nueces y cacahuetes).

Es un cremoso fácil de aplicar a cualquier creación, muy cremosa, lisa, brillante, fundente en boca y con un gran sabor a queso de cabra.

En este caso hemos elegido una crema de queso de cabra elaborada por una pequeña y prestigiosa quesería en Villaluenga del Rosario, municipio de una larga tradición quesera y con una raza propia de cabra (Cabra Payoya) situado en la Sierra de Cádiz.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar el cremoso a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir el cremoso en un bol y trabajar a espátula.

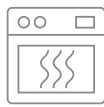
Aplicaciones de uso:

Aplicar el cremoso de queso de cabra Vualá en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos y rellenos de bollería una vez ya horneada.

Cremoso termoreversible entre 35°C y 40°C, no recomendable por encima de los 40°C.



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Azúcar, yema de huevo, huevo, vino tintilla, agua mineral y sulfitos.

Alérgenos: Huevo, sulfitos.

Trazas: Sésamo, leche, frutos secos (cacahuete, nueces, pistacho, almendra y avellana), fruta, gluten, lecitina de soja.

REF: V005

CREMOSO TOCINO DE CIELO Y TINTILLA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

Este cremoso parte de una receta original de tocino de cielo a la que hemos incorporado vino Tintilla joven, al que posteriormente damos un suave batido para romper la textura del tocino de cielo y transformarla a la propia de un cremoso.

En este caso hemos seleccionado para elaborar la crema de tocino de cielo el vino dulce por excelencia de la villa de Rota, Cádiz, la famosa y auténtica Tintilla roteña.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar el cremoso a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir el cremoso en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Aplicar la crema de tocino de cielo y Tintilla Vualá en todo tipo de relleno como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores y vasos.

REF: V006

CREMA CARAMELO, VAINILLA Y FLOR DE SAL

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas**ESTABLE EN
CONGELACIÓN****ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Nata, huevo, azúcar, agua mineral, mezcla de almidones modificado, flor de sal y ramas de vainilla natural.

Alérgenos: Huevo, leche.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, frutos secos (cacahuete, almendra, pistacho, nueces y avellana).

Es un producto muy fácil de utilizar, con mucho sabor, consistencia y cremosidad en boca.

Elaborada con leche de la zona, huevos frescos, flor de sal ecológica del Parque Natural Bahía de Cádiz y vainilla de Madagascar. Gracias a la impecable calidad de cada uno de estos elementos conseguimos una crema de caramelo con un sabor y una textura que superará las expectativas de los paladares más exigentes.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar la crema pastelera a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir la crema pastelera en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Puedes aplicar la crema pastelera en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos, rellenos de bollería y tartas horneables.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Huevos frescos, azúcar, limón (12%), lima (12%) y almidón modificado.

Alérgenos: Fruta, huevo.

Trazas: Gluten, lecitina de soja, sésamo, leche, frutos secos (cacahuete, almendra, nueces y avellana).

REF: V007

CREMA DE LIMA Y LIMÓN

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

Es un producto natural muy fácil de utilizar, de un sabor y frescura espectacular y una alta cremosidad en boca.

Los ingredientes especialmente seleccionados para elaborar la crema de lima y limón son los mejores de su categoría; el zumo y la piel de ambos cítricos, huevos frescos y azúcar, todo ello de la máxima calidad, por lo que el resultado que obtenemos es una crema de lima limón de sabor y textura exquisitas.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar la crema pastelera a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir la crema pastelera en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Puedes aplicar la crema de lima y limón Vualá en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos.

REF: V008

CREMA GIANDUJA DE AVELLANA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Leche, azúcar, yema, pasta de avellana, leche entera en polvo, manteca de cacao, habas de cacao, almidón de maíz, cacao en polvo y extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Huevo, leche, avellana.

Trazas: Frutos secos (cacahuete, almendra y nueces), fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo.

Es una crema muy fácil de utilizar, con mucho sabor y cremosidad en boca.

En este caso hemos seleccionado los mejores ingredientes para elaborar la crema de gianduja; leche, nata, huevos frescos y una espectacular cobertura de chocolate con leche con pasta de avellana (gianduja), todo ello de una altísima calidad.

El resultado es una crema de gianduja con el sabor y textura digna de los paladares más exigentes.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar la crema pastelera a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir la crema pastelera en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Puedes aplicar la crema de gianduja de avellana Vualá en todo tipo de relleno como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos, rellenos de bollería una vez ya cocida, etc.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Leche (51%), yema, nata, azúcar, mezcla de almidones modificados, manteca de cacao, leche entera en polvo, ramas de vainilla natural, lecitina de soja y extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Huevo, leche.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo, frutos secos (cacahuete, almendra, nueces, pistacho y avellana).

REF: V009

CREMA PASTELERA DE VAINILLA

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas

Es una crema muy fácil de utilizar, con un sabor deslumbrante y alta cremosidad en boca.

Como con cada uno de nuestros productos, hemos seleccionado los mejores ingredientes para elaborar esta crema pastelera; leche, nata, yemas y vainilla de Madagascar de la más alta calidad. Con estos elementos conseguimos una crema pastelera con una textura y un sabor espectacular.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar la crema pastelera a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir la crema pastelera en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Puedes aplicar la crema pastelera en todo tipos de relleno como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores, vasos, rellenos de bollería y tartas horneables tipo tarta de manzana.

REF: V010

CREMA DE PASIÓN Y MANGO

OPCIONES: Manga 300 gr | Caja 10 mangas**ESTABLE EN
CONGELACIÓN****ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Huevos frescos, puré de fruta de la pasión (23%), azúcar, puré de mango (8%) y mezcla de almidones modificados.

Alérgenos: Huevo, fruta.

Trazas: Gluten, sésamo, leche, lecitina de soja., frutos secos (cacahuete, almendra, nueces y avellana).

Es una crema de muy fácil uso, de un sabor, consistencia y frescura deliciosas y alta cremosidad en boca.

Como es norma en nuestra marca, hemos seleccionado los mejores purés de frutas naturales para la elaboración de esta crema. Más concretamente, puré de mango y de fruta de la pasión, junto a huevos frescos y azúcar. La gran calidad de nuestros ingredientes nos garantiza una crema de pasión y mango con un sabor y textura que van más allá de cualquier descripción.

Modo de empleo:

1. Cortar la manga por la punta con la forma deseada.
2. Pasar la crema pastelera a una nueva manga con boquilla de plástico a utilizar.
3. Introducir la crema pastelera en un bol y trabajar a espátula.

Aplicaciones de uso:

Puedes aplicar la crema de pasión y mango Vualá, en todo tipos de relleno como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores y vasos.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, leche, manteca de cacao, leche en polvo, Dextrosa, trimolina, nata, hojas de gelatina, E-102, lecitina de soja, pectina nh, zumo de limón, lactosa, E-450i y E341iii.

Alérgenos: Leche, soja.

Trazas: Gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

REF: V011

GLASEADO AMARILLO

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta perfectamente equilibrada con sabor a chocolate blanco para glaseados con efecto espejo, ideal para la terminación de tartas y postres individuales.

Modo de empleo:

1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -18º.

REF: V012

GLASEADO CACAO

OPCIONES: Cubo 3 kg | Cubo 20 kg



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Azúcar, Agua, Nata, Cacao, Jarabe de glucosa, Leche en polvo, Hojas de gelatina, Pectina nh, Zumo de limón, E-450i, Dextrosa y E341iii.

Alérgenos: Leche, soja.

Trazas: Gluten, sésamo, huevos, frutos secos.

Receta perfectamente equilibrada con sabor a cacao para glaseados con efecto espejo, ideal para la terminación de tartas y postres individuales.

Modo de empleo:

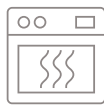
1. Calentar el glaseado en microondas entre 35ª y 40ª .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30ª o 34ª sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -18ª.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, leche, manteca de cacao, leche en polvo, dextrosa, trtimolina, nata, habas de cacao, hojas de gelatina, cacao en polvo, lecitina de soja, pectina nh, zumo de limón, lactosa, E-450i y E341iii.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Frutos secos (cacahuete, almendra, pistacho, nueces y avellana), gluten, sésamo, huevo.

REF: V013

GLASEADO CHOCOLATE CON LECHE

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta perfectamente equilibrada con sabor a chocolate leche para glaseados con efecto espejo, ideal para la terminación de tartas y postres individuales.

Modo de empleo:

1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -15º.

REF: V014

GLASEADO DE FRAMBUESA

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta perfectamente equilibrada, con sabor a frambuesas dulces, con la que tendrás una textura tipo gelatina brillante, ideal para la terminación de vasos, superficies de tarta tipo queso e interiores de dulces.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Puré de frambuesa, azúcar, jarabe de glucosa y hojas de gelatina.

Alérgenos: Frambuesa.

Trazas: Gluten, Lecitina de soja, Sésamo, Huevo, Frutos secos (cacahuete, almendra, pistacho, nueces y avellana).

Modo de empleo:

1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -18º.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, leche, manteca de cacao, leche en polvo, dextrosa, trimolina, nata, hojas de gelatina, lecitina de soja, E-124, pectina nh, zumo de limón, lactosa, E-450i y E341iii.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Gluten, sésamo, huevo, frutos secos (cacahuete, almendra, pistacho, nueces y avellana).

REF: V015

GLASEADO ROJO

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta equilibrada, para glaseados perfecto con efecto espejo, para la terminación de tartas y pasteles individuales.

Modo de empleo:

1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -15º.

REF: V016

GLASEADO ROSA

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta equilibrada, para glaseados perfecto con efecto espejo, para la terminación de tartas y pasteles individuales.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, leche, manteca de cacao, leche en polvo, dextrosa, trimolina, nata, hojas de gelatina, lecitina de soja, E-171, pectina nh, zumo de limón, E-120, lactosa, E-450i y E341iii.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Gluten, sésamo, huevo, frutos secos (cacahuete, almendra, pistacho, nueces y avellana).

Modo de empleo:

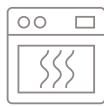
1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º .
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -15º.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Azúcar, Pasta de cacahuete, Agua, Jarabe de glucosa, Dextrosa, Manteca de cacao, Trimolina, Nata, Leche en polvo, Hojas de gelatina, Pectina nh, Zumo de limón, Lactosa, Lecitina de soja, Extracto natural de vainilla, E-450i y E34liii.

Alérgenos: Leche, soja, cacahuete.

Trazas: Gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

REF: V017

GLASEADO DE CACAHUETE

OPCIONES: Cubo 3 kg

Receta perfectamente equilibrada con sabor a cacahuete para glaseados con efecto espejo, ideal para la terminación de tartas y postres individuales.

Modo de empleo:

1. Calentar el glaseado en microondas entre 35º y 40º.
2. Mezclar el glaseado con batidora, de arriba hacia abajo, y mantener las cuchilla de la batidora bajo la superficie del liquido en todo momento.
3. Aplicar a unos 30º o 34º sobre pasteles y tartas.

Aplicaciones de uso:

Glaseado apto para tartas y pasteles individuales helados, debido a su alto poder anti congelante. Sin presencia de arrugas y buen brillo por debajo de los -15º.

REF: V018

GANACHE MONTADA CANELA Y LIMÓN

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**

Ingredientes: Nata, manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar, canela en rama, piel de limón, lecitina de soja, extracto natural de vainilla y carragenatos.

Alérgenos: Lecitina de soja, leche.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

Es una base muy tradicional fácil de utilizar, con mucho sabor, consistencia y cremosidad en boca.

Chocolate de cobertura blanca, de color claro y puro, untuoso, con gusto muy poco dulce, que revela aromas armónicos a la leche fresca y vainilla. Junto a la infusión de canela y pieles de limón, aplicadas en el proceso de producción, nos aporta un sabor suave y elegante a chocolate blanco de canela y piel de limón que nos recuerda al apreciado arroz con leche.

Modo de empleo:

1. Utilizar la ganache y el bol para montar bien fríos, entre 0°C y 3°C.
2. Montar en batidora a una velocidad media/alta, batiendo hasta que se alcance la textura deseada.

Aplicaciones de uso:

Aplicar la ganache montada en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores de pasteles, tarta de semi frío y vasos.



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**

Ingredientes: Nata, manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, suero lácteo, mantequilla, lecitina de soja, extracto natural de vainilla y carragenatos.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

REF: V019

GANACHE MONTADA RUBIA

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

Es una base muy tradicional fácil de utilizar, con mucho sabor a chocolate, consistencia y cremosidad en boca.

En este caso hemos seleccionado un chocolate de cobertura rubia, con textura untuosa y envolvente y de gusto muy poco dulce. Su delicioso e intenso sabor a galleta, poco azucarado, deja paso a notas de sable con un punto de sal.

Modo de empleo:

1. Utilizar la ganache y el bol para montar bien fríos, entre 0°C y 3°C.
2. Montar en batidora a una velocidad media/alta, batiendo hasta que se alcance la textura deseada.

Aplicaciones de uso:

Aplicar la ganache montada en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores de pasteles, tarta de semi frío y vasos.

REF: V020

GANACHE MONTADA LECHE Y CARAMELO

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

Es una base muy tradicional fácil de utilizar, con mucho sabor y cremosidad en boca.

Cacao de gran calidad originario de Madagascar, tierra con una posición geográfica privilegiada, peinada por vientos alisos que aportan la humedad necesaria para su buen desarrollo. Chocolate que presenta un perfil aromático equilibrado de sabores acidulados, suavizados con intensas notas lácteas y de caramelo.

Modo de empleo:

1. Utilizar la ganache y el bol para montar bien fríos, entre 0°C y 3°C.
2. Montar en batidora a una velocidad media/alta, batiendo hasta que se alcance la textura deseada.

Aplicaciones de uso:

Aplicar la ganache montada en todo tipo de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, brazo gitano, tartas, interiores de pasteles, tarta de semi frío y vasos.



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Nata, azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, habas de cacao de Madagascar, leche desnatada en polvo, extracto natural de vainilla, lecitina de soja, aroma natural de vainilla y carragenatos.

Alérgenos: Lecitina de soja, leche.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo, frutos secos.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Pistacho, nata, azúcar, leche, almendra y gelatina en polvo de bovina.

Alérgenos: Leche, pistacho, almendra.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo, huevo, frutos secos.

REF: V021

PRE-MOUSSE PISTACHO

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

Para elaborar la pre-mousse Vualá de pistacho han sido seleccionados los mejores y más frescos ingredientes, tales como leche fresca y praliné de pistacho, ambos elementos de altísima calidad. Con ellos, conseguimos una pre-mousse con un sabor, imagen y textura a la altura de los paladares más exigentes.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Leche, Manteca de cacao, Leche entera en polvo, Azúcar, Gelatina en polvo de bovina, Lecitina de soja y Extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Leche, soja.

Trazas: Frutos secos, fruta, gluten, sésamo, huevo

REF: V022

PRE-MOUSSE CHOCOLATE BLANCO

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

La pre-mousse ligera Vualá de chocolate blanco es sutil en boca y rica en chocolate.

Seleccionamos los mejores ingredientes para elaborar esta pre-mousse; leche fresca y una espectacular cobertura de chocolate blanco con intenso sabor a leche y poco azucarada, con lo que conseguimos una pre-mousse con un sabor y textura a la altura de los paladares más exigentes.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Leche, Azúcar, Manteca de cacao, Leche entera en polvo, Habas de cacao de madagascar, Gelatina en polvo de bovina, Leche desnatada en polvo, Extracto natural de vainilla, Lecitina de soja y Aroma natural de vainilla.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

REF: V023

PRE-MOUSSE LECHE MADAGASCAR

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

La pre-mousse Vualá de chocolate con leche con origen en Madagascar es exóticamente ligera y rica en chocolate.

Leche fresca y una espectacular cobertura de chocolate con leche con toques de caramelo cuyo origen se remonta a Madagascar. Las peculiares características de cada elemento nos proporcionan una pre-mousse especialmente exitosa en cualquier aplicación, con un sabor increíble y una textura cremosa y suave.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!

REF: V024

PRE-MOUSSE GANHA

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**

Ingredientes: Leche, Habas de cacao de Ghana, Azúcar, Manteca de cacao, Gelatina en polvo de bovina, Lecitina de soja y Extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

La pre-mousse Vualá de chocolate negro es ligera en boca y rica en chocolate.

Como con cada una de nuestras especialidades, volvemos a seleccionar los mejores ingredientes para elaborar esta pre-mousse; leche fresca y una espectacular cobertura de chocolate negro de origen Ghana, con lo que conseguimos una pre-mousse con un sabor y textura a la altura de los paladares más exigentes.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclairs, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!



ESTABLE EN
CONGELACIÓN

Ingredientes: Leche, Manteca de cacao, Azúcar, Leche entera en polvo, Leche desnatada en polvo, Gelatina en polvo de bovina, Suero lácteo, Mantequilla, Lecitina de soja y Extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Soja, frutos secos, leche.

Trazas: Fruta, gluten, sésamo, huevo.

REF: V025

PRE-MOUSSE CHOCOLATE RUBIO

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas

Esta pre-mousse es ligera en boca y muy rica en chocolate. Los ingredientes seleccionados son: leche fresca y una espectacular cobertura de chocolate rubio con gusto muy poco dulce. Su delicioso e intenso sabor a galleta, poco azucarado, da paso a notas de sable con un punto de sal. La alta categoría de cada uno de los elementos de esta elaboración nos proporcionan una pre-mousse de un sabor y una textura especiales que harán del postre que lo integre algo para recordar por mucho tiempo.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!

REF: V026

PRE-MOUSSE GIANDUJA Y AVELLANA

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas



La pre-mousse Vualá de gianduja avellana leche, es ligera y rica en chocolate y avellanas.

Los ingredientes especialmente seleccionados para elaborar esta pre-mousse son leche fresca y una espectacular cobertura de chocolate con leche con pasta de avellana italiana, todo ello de gran calidad, con los que conseguimos una pre-mousse espectacular tanto en sabor como en textura y en imagen.



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Leche, Pasta de avellana, Azúcar, Leche entera en polvo, Manteca de cacao, Habas de cacao, Gelatina en polvo de bovina y Extracto natural de vainilla.

Alérgenos: Leche, soja, frutos secos.

Trazas: Fruta, gluten, lecitina de soja, sésamo, huevo, frutos secos.

Aplicaciones de uso:

1. La mousse puede aplicarse en todo tipos de rellenos como lionesas, eclair, petit choux, vasos y todo tipo de moldes de silicona.
2. Refrigerar o congelar según necesidad.

También puede personalizarse el sabor de la mousse, con una previa infusión de la nata con té, piel de cítricos, especias, etc. o simplemente añadiendo elementos texturizantes como frutos secos caramelizados, bolitas de cereales cubiertas de chocolate, etc. ¡Crea una mousse original a tu gusto!



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Azúcar integral de caña, Almendra (23%), Mantequilla, Harina de trigo, Cacao en polvo, Flor de sal ecológica y Conservante natural ácido ascórbico.

Alérgenos: Leche, frutos secos, gluten.

Trazas: Fruta, sésamo, huevo, soja.

REF: V027

CRUMBLE DE CACAO Y ALMENDRA

OPCIONES: Cubo 1,5 kg

La masa crumble Vualá de cacao puro y almendras es una base muy tradicional originaria de Gran Bretaña. En este caso está compuesta de almendras, cacao puro, azúcar, mantequilla y flor de sal ecológica del Parque Natural Bahía de Cádiz.

Aplicaciones de uso:

1. Se puede aplicar el crumble en piezas de pastelería horneables (tarta manzana, bizcocho, petit choux, etc.)
2. Aplicar como forma de decoración y o para dar un toque de gusto en decoraciones de platos de restaurantes, vasos, tartas, etc.

La receta puede personalizarse antes o después de la cocción.

REF: V028

CRUMBLE DE ALMENDRA

OPCIONES: Cubo 1,5 kg**ESTABLE EN
CONGELACIÓN****ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Almendra(25%), Mantequilla, Azúcar, Harina de trigo, Flor de sal y Ácido ascórbico.

Alérgenos: Leche, frutos secos, gluten.

Trazas: Soja, fruta, sésamo, huevo.

La masa crumble Vualá de almendra es una base tan tradicional como polivalente, originaria de Gran Bretaña. Este formato está compuesto de almendra, azúcar, mantequilla, harina y flor de sal ecológica del Parque Natural Bahía de Cádiz.

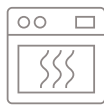
Aplicaciones de uso:

1. Se puede aplicar el crumble en piezas de pastelería horneables (tarta manzana, bizcocho, petit choux, etc.)
2. Aplicar como forma de decoración y o para dar un toque de gusto en decoraciones de platos de restaurantes, vasos, tartas, etc.

La receta puede personalizarse antes o después de la cocción.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Harina, Azúcar, Mantequilla, Leche en polvo, Manteca de cacao, Aceite de oliva virgen extra ecológico, Pasta de cacao, huevo, Azúcar invertido, E450i, Bicarbonato sódico, extracto natural de vainilla, lecitina de soja, E-516 y E-170.

Alérgenos: Leche, lecitina de soja, gluten, huevo.

Trazas: Fruta, sésamo, frutos secos.

REF: V029

MASA COOKIES Y CHOCOLATE CON LECHE

OPCIONES: Bolsa 1 kg | Caja 3 bolsas

Es una base con la que podemos obtener unas galletas crujientes recién sacadas del horno, doradas y deliciosas.

Mantequilla, aceite de oliva virgen extra ecológico de la sierra de Cádiz, huevos frescos, un sutil toque de dulce de leche, flor de sal ecológica del Parque Natural Bahía de Cádiz y pepitas de chocolate con leche. El resultado marcará la diferencia de cada una de las piezas que elaboremos con esta masa.

Modo de empleo:

1. Eliminar el vacío de la bolsa.
2. Elaborar bolas con la masa de 60 gramos como máximo.
3. Aplastar un poco la bola manualmente.
4. Dejar reposar a temperatura ambiente al menos 1 hora.
5. Cocer en el horno a 170°C hasta que estén doradas.

Aplicaciones de uso:

1. Elaborar galletas del tamaño deseado.
2. Utilizar la masa como crumble (deshecha en pedazos una vez horneada) para postres de restauración, topping de helados, etc.

REF: V030

MASA MAGDALENA DE PESTIÑOS

OPCIONES: Cubo 2,5 kg



Es un bizcocho muy tierno de miga húmeda del cual hemos sacado nuestra versión de sabor a pestiños.

Para elaborar la masa de magdalenas de pestiños hemos seleccionado los mejores ingredientes: aceite de oliva virgen extra ecológico de la sierra de Cádiz, harina, azúcar, miel de azahar de apicultores gaditanos y leche fresca de la zona, vino blanco de los viñedos de Rota, canela, sésamo y anís en grano, con lo que conseguimos una masa de magdalenas con el sabor y textura para los paladares mas exigentes.



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Harina, aceite de oliva virgen extra ecológico (20%), azúcar, huevo, miel pura de azahar, vino blanco, leche, sésamo tostado, ajonjolí, canela, E-450i, bicarbonato de sodio, E-516, E-170 y sulfitos.

Alérgenos: Huevo, leche, sulfitos, gluten, sésamo.

Trazas: Fruta, lecitina de soja, frutos secos.

Modo de empleo:

1. Sacar la masa de la nevera para que la masa alcance la temperatura ambiente.
2. Le damos un ligero batido a mano a la masa .
3. Aplicar la masa.

Aplicaciones de uso:

1. Dosificar la masa en mangas para realizar magdalenas y cocer a 210°C.
2. Dosificar la masa en bandejas cuadradas para sacar planchas.

REF: V031

MASA DE CARROT CAKE

OPCIONES: Cubo 2,5 kg



ESTABLE EN
CONGELACIÓN



ESTABLE EN
HORNO

Ingredientes: Zanahoria(29%), aceite de oliva virgen extra ecológico (17%), huevo, harina, azúcar, azúcar integral de caña, nueces de california, canela, bicarbonato sódico, ácido ascórbico, E-516, E-170.

Alérgenos: Huevo, frutos secos, gluten.

Trazas: Fruta, lecitina de soja, sésamo, leche.

Para elaborar la masa hemos seleccionado aceite de oliva virgen extra ecológico de la sierra de Cádiz, harina, azúcar blanca, azúcar moreno, zanahorias cocidas y machacadas, nueces de California y canela, todo de una calidad tan alta que el resultado es un bizcocho muy fundente y húmedo en boca, con un sabor exclusivo y delicioso.

Modo de empleo:

1. Descongelar la masa en nevera y sacarla de la nevera para que alcance temperatura ambiente.
2. Aplicar a la masa un ligero batido con una varilla de mano.
4. Dosificar en un molde (o en moldes individuales).
5. Cocer a 170°C para un bizcocho de 2 cm o más de grosor o 220°C para planchas inferiores a 1cm.

Aplicaciones de uso:

Se puede decorar o personalizar el bizcocho con cremas de la gama Vualá, añadirle azúcar glass o introducir el bizcocho en el interior de una tarta o pastel individual.

REF: V032

MASA PASTA FLOR

OPCIONES: Bolsa 500 gr | Caja 6 bolsas



**ESTABLE EN
CONGELACIÓN**



**ESTABLE EN
HORNO**

Ingredientes: Azúcar, Pasta de cacahuete, Agua, Jarabe de glucosa, Dextrosa, Manteca de cacao, Trimolina, Nata, Leche en polvo, Hojas de gelatina, Pectina nh, Zumo de limón, Lactosa, Lecitina de soja, Extracto natural de vainilla, E-450i y E34liii.

Alérgenos: Leche, soja, cacahuete.

Trazas: Gluten, sésamo, huevo, frutos secos.

Es una base tradicional de pastelería con la que podemos obtener galletas o tartaletas crujientes hasta recién salidas del horno.

Con mantequilla, azúcar y flor de sal ecológica del Parque Natural Bahía de Cádiz. Toda la materia prima de gran calidad con la que trabajamos aporta a la pasta flor un sabor y textura que satisfará las expectativas de los paladares más exigentes.

Aplicaciones de uso:

La pasta flor puede aplicarse para la elaboración de galletas y todo tipo de tartaletas.

Es aconsejable dejar las piezas de tartaletas o galletas elaboradas un día antes de la cocción para evitar que se caigan en el horno y se deformen.

Cocer a 160°C o 170°C y... ¡Vualá!

ELABORACIONES

Nuestras mejores recetas
e ideas que te inspirarán
para realizar tus propias
creaciones.



Al plato



En cuchara



En molde



En vaso



Minipostres



Tartaletas



Tartas



Tradicional



MOSAICO DULCE

Sorprende al comensal con este mosaico construido «Á la minute» y mesurado por un dulce cremoso de tocino de cielo & tintilla acompañado de una refrescante crema de lima y limón, crumbles crujientes y frutos rojos. Sabor, textura y el arte de emplatar son la clave de tu éxito.



CIELO Y
TINTILLA

Ref: V005



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



CREMA DE
LIMA Y LIMÓN

Ref: V007



CACAO Y
ALMENDRA

Ref: V027



DEGUSTACIÓN EN CUCHARA

Degustación de cremas, cremosos, crumbles y frutas frescas en bonitas cucharas de cerámica. Una opción ideal para un servicio de cóctel que, sin duda, endulzará a cada persona que lo pruebe.



CIELO Y
TINTILLA

Ref: V005



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



CREMA DE
LIMA Y LIMÓN

Ref: V007



PASTELERA DE
VAINILLA

Ref: V009



LEMON PIE VERSIONADO

Buscar el deleite del paladar gracias a la acidez de la crema lima y limón envuelta por una mousse de chocolate blanco asentada sobre una fina y crujiente pasta flor y todo en su conjunto recubierto con un brillante glaseado es una gran forma de hacerlo. La versión Vualá del Lemon Pie es una elaboración que alcanzará con creces las expectativas todo el que lo pruebe. Un postre, sin duda, equilibrado y fresco.



MASA PASTA
FLOR

Ref: V033



CREMA DE
LIMA Y LIMÓN

Ref: V007



CHOCOLATE
BLANCO

Ref: V022



GLASEADO
AMARILLO

Ref: V011



GIANDUJA DE AVELLANA

Seduce el gusto de quien las pruebe gracias a un cremoso con intenso sabor a avellanas tostadas en su interior, arropado por una mousse de Gianduja Leche & Avellana asentada sobre una fina y crujiente pasta flor. Todo recubierto con un brillante glaseado. Un postre, sin duda, para los más golosos.



AVELLANA
TOSTADA

Ref: V001



GIANDUJA Y
AVELLANA

Ref: V026



CHOCOLATE
CON LECHE

Ref: V013



CHOCOLATE, CAFÉ Y CREMA DE WHISKY

Sutil cremoso de chocolate rubio y crema de whisky recubierto por una elegante mousse de chocolate, leche y café. Rematado con un efecto de terciopelo y una untuosa crema de caramelo se convierte en un postre inspirado en el café irlandés con chocolate que conseguirá cautivar a los amantes de la bebida más consumida del mundo.



RUBIO Y
CREMA DE
WHISKY

Ref: V002



LECHE
MADAGASCAR

Ref: V023



VAINILLA Y
FLOR DE SAL

Ref: V006



TAKE AWAY DE PASIÓN Y MANGO

¿Por qué no disponer de un buen postre listo en tu nevera para maravillarse de la frescura de la crema de pasión y mango en cualquier momento? Además se une a un fantástico crumble de coco y almendras y frutas frescas para rematar. Se puede disfrutar donde y cuando sea.



PASIÓN Y
MANGO

Ref: V010



CRUMBLE
DE COCO Y
ALMENDRA

Ref: V028



GIANDUJA CAKE

Rellenaremos este bonito vaso de cristal con la untuosa crema de caramelo, crujiente crumble de almendra, seguido de una delicada y golosa crema de gianduja, y por último dejamos caer unos jugosos cuadraditos de carrot cake.



VAINILLA Y
FLOR DE SAL

Ref: V006



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



GIANDUJA DE
AVELLANA

Ref: V008



MASA DE
CARROT CAKE

Ref: V032



MINI ESFERA DE CHOCOLATE RUBIO

En el corazón de esta mini esfera se encuentra una deliciosa mousse de chocolate rubio recubierta de una fina y brillante capa de glaseado de cacahuete sobre una crepitante pasta flor añadiéndose también el crumble Vualá de almendras con el cual finaliza esta propuesta que, sin duda, superará con creces las expectativas de quien lo pruebe.



MASA PASTA
FLOR

Ref: V033



CHOCOLATE
RUBIO

Ref: V025



GLASEADO DE
CACAHUETE

Ref: V017



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



TARTELETA DE FRESA

Disfruta elaborando esta crujiente tartaleta de agradable sabor a mantequilla, rellena de suave crema de vainilla, rematada con fresas de temporada, pistachos y crumble de almendras. Sin duda este clásico de la pastelería será del agrado de los paladares más exigentes.



MASA PASTA
FLOR

Ref: V033



PASTELERA DE
VAINILLA

Ref: V009



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



TARTA DE FRUTOS ROJOS

Disfruta elaborando esta crujiente tarta de pasta flor rellena de crema de fruta de la pasión y mango coronada con frutos rojos. Una versión tan fresca como sorprendente.



MASA PASTA
FLOR

Ref: V033



PASIÓN Y
MANGO

Ref: V010



PIONONO DE AVELLANA

Encuentra el bocado perfecto con el pionono de avellana. Esta propuesta superará con creces las expectativas de quien lo pruebe. Un postre sin duda goloso, tradicional en su forma y modernizado en la composición de los sabores.



AVELLANA
TOSTADA

Ref: V001



GIANDUJA DE
AVELLANA

Ref: V008



CUPCAKES DE PESTIÑOS

Si se busca la sorpresa y deleite de los comensales, los cupakes de pestiños son una opción que superará con creces las expectativas de quien lo pruebe. Un postre sin duda equilibrado, versátil y destacado que mezcla modernidad con tradición de manera homogénea y sorprendente.



MAGDALENA
DE PESTIÑOS

Ref: V031



LECHE Y
CARAMELO

Ref: V020



CRUMBLE DE
ALMENDRA

Ref: V028



CACAO Y
ALMENDRA

Ref: V027



La Lavanda, nave 29 B
Chiclana de la Frontera
11130 Cádiz - España

+34 626 041 507

info@vualapostres.com

www.vualapostres.com



Ref.	Nombre	Precio €/kg
V001	Cremoso avellanas tostadas	23,37
V002	Cremoso chocolate rubio y crema de whisky	19,93
V003	Cremoso frambuesa	18,06
V004	Cremoso queso de cabra	20,62
V005	Cremoso tocino de cielo y tintilla	12,54
V006	Crema caramelo, vainilla y flor de sal	14,71
V007	Crema lima y limón	12,30
V008	Crema gianduja avellana	15,73
V009	Crema pastelera vainilla	13,79
V010	Crema pasión y mango	12,30
V011	Glaseado amarillo	11,97
V012	Glaseado cacao	9,15
V013	Glaseado chocolate con leche	8,10
V014	Glaseado frambuesa	11,84
V015	Glaseado rojo	12,47
V016	Glaseado rosa	12,74
V017	Glaseado cacahuete	11,68
V018	Ganache montada canela y limón	18,15
V019	Ganache montada rubia	19,12
V020	Ganache montada leche y caramelo	16,14
V021	Pre-Mousse pistacho	30,04
V022	Pre-Mousse chocolate blanco	21,01
V023	Pre-Mousse chocolate leche Madagascar	18,06
V024	Pre-Mousse Ghana	18,15
V025	Pre-Mousse chocolate rubio	21,26
V026	Pre-Mousse gianduja y avellana	22,22
V027	Crumble de cacao y almendra	15,32
V028	Crumble de almendra	13,69
V029	Masa cookies y chocolate con leche	11,24
V030	Masa magdalena de pestiños	8,85
V031	Masa carrot cake	8,45
V032	Masa pasta flor	11,35



www.vualapostres.com