



POSTRES INDIVIDUALES <

Son una opción de presentación muy cómoda y de sencilla manipulación.

Desde los clásicos de chocolate hasta los populares postres de yogur o queso, tienes un rango muy variado de opciones que se adaptan a cualquier celebración.









CANUTILLO IDIAZÁBAL

Con una original forma, combinamos el sabor extraordinario del queso de Idiazábal, con el toque dulce de membrillo, consiguiendo un postre de alta repostería.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 53 g | ESTUCHE: 16 Uds.





















COULANT DE CHOCOLATE

Auténtica receta del famoso postre Coulant de chocolate.

ESPECIFICACIONES: PESO: 100 g































CAPRICHO DE CHOCOLATE

Exquisita mezcla de chocolates de diferentes texturas. Compuesto por un bizcocho de cacao almibarado, separado por mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco. Todo ello cubierto de virutas de chocolate negro y blanco.

ESPECIFICACIONES: PESO: 85 g



















1-2 HORAS 🔒 3 DÍAS



FLAN DE HIGOS AL PEDRO XIMÉNEZ

Suave y cremoso flan de higos confitados al Pedro Ximénez.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 105 g













BRIOCHE TRENZADO

Sorprendente brioche trenzado, utilízalo en tus platos, caliente o frío.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD 2.5 Kg | CAJA: 1 Ud.





















PIRÁMIDE MASCARPONE FRAMBUESA

Explosión de color con deliciosa panacota.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 80 g I CAJA: 12 Ud.















EN HORNO 12 MINUTOS



5 DÍAS

Tradicional crumble de manzana, cortado en porciones listo para calentar y servir.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: Unidad de 83 g I CAJA: 30 Ud.



















2 HORAS 🔒 6 DÍAS

BOMBÓN DE CHOCOLATE

Relleno de chocolate y delicioso tocino de cielo.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 90 g I CAJA: 12 Ud.













SURTIDO DE REPOSTERÍA

Si necesitas un sutil toque dulce para coronar la comida, nuestro surtido es perfecto.

Puedes elegir entre nuestra combinación de 10 variedades o los famosos Pioninos de Granada.







4 HORAS



4 DÍAS

SURTIDO DE REPOSTERÍA CON 10 VARIEDADES

Te llevamos a la mesa esta excelente combinación de pequeños pastelitos individuales con gran variedad de sabores. Cuentan con gran comodidad para el comensal debido a su fácil manipulación.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 15 - 30 g aprox. I BANDEJA: 1.500 g

















24 HORAS



3 DÍAS

PIONINOS DE GRANÁ

Pastelitos artesanos con textura agradable y fresca compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar, enrollados con distintos rellenos formando un cilindro y coronados en cinco sabores.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 20 g | ESTUCHE: 500 g













> TARTAS

Nuestra variedad de tartas incluye tradicionales recetas de toda España, como la Tarta de Santiago o la de la Abuela, y clásicos imprescindibles como las tartas de chocolate o manzana.

> Cualquiera de ellas será un acierto, ya que cuentan con el sabor y la garantía de Topgel.

TARTAS









2 DÍAS

TARTA DE MANZANA

Apetitosa tarta con auténtica mantequilla y un 64% de manzana.

ESPECIFICACIONES: PESO: 1.100 g





ESPECIFICACIONES:

PESO: 2.200 g













TARTA DE ALMENDRA

Clásica tarta de almendra, cubierta de azúcar glass.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 750 g



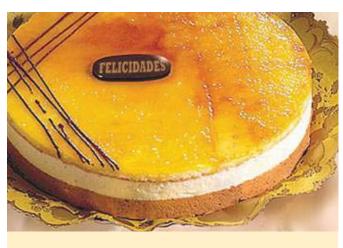




















TARTA SAN MARCOS

Deliciosa tarta de nata y chocolate cubierta de yema con azúcar quemado, decorado con chocolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.100 g











TARTAS <









TARTA DE SANTIAGO

Llevamos a tu mesa uno de los postres más conocidos de la gastronomía española, la tarta de Santiago. Elaborada con la receta original procedente de Galicia, con sabor inconfundible a almendras, ya que es un ingrediente importante en su

¡Un postre que nunca puede fallar en tus menús!

ESPECIFICACIONES: PESO: 800 g















TARTA DE GALLETA Y CARAMELO

Producto de repostería elaborado con base semifría, azúcar, huevo, leche, gelatina, con una base de bizcocho de chocolate, galletas y decorado con cobertura de caramelo.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.500 g | Precortada en 14 raciones.





















2 DÍAS

TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE

Una irresistible combinación de sabores y texturas de chocolate blanco y chocolate negro, separadas por jugosas capas de bizcocho de cacao y decorada con una suave crema de chococolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 950 g























TARTA WHITE CHOCO BUENO

Sobre una base de bizcocho muffin, una mouse de vainilla rellena con rizos de chocolate y crema de avellana, toda ella cubierta de la misma crema de avellana.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.500 g









> TARTAS



TOPGEL 6-8 HORAS 4 DÍAS





TARTA DE MANZANA CON NUECES

Degusta esta deliciosa tarta de manzana con una base de masa crujiente.

La presentamos decorada con nueces.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.100 g















8 HORAS 3 DÍAS

TARTA SACHER

Deliciosa tarta suiza de chocolate, compuesta por tres capas de bizcocho de chocolate sacher y dos capas de mermelada de albaricoque, finalmente cubiertas con cobertura de chocolate. ¡La mejor manera de terminar tus comidas!

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.150 g



















TARTA BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Espectacular tarta de bizcocho brownie relleno de albaricoque y piñones, todo ello cubierto con una mousse de chocolate blanco marmoleado.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.300 g

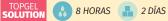
















TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

La tarta de queso es probablemente una de las más populares del mundo. Conocida mundialmente y exportada a todas partes. En Topgel la llevamos a tu mesa para que disfrutes, ya que en su composición empleamos los ingredientes de mejor calidad. Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de arándanos.

ESPECIFICACIONES: PESO: 1.000 g











TARTAS











4 DÍAS

TARTA DE QUESO AL HORNO

Tradicional tarta de queso al horno con nata.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 850 g



















TARTA DE QUESO CON FRESAS

Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de fresa.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.000 g





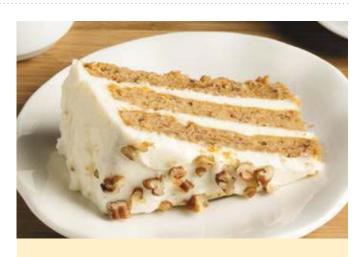






TARTAS AMERICANAS

Las famosas recetas americanas dan lugar a tartas esponjosas, con múltiples capas de bizcocho y coberturas densas y coloridas. Sorprende a tus comensales con la impactante Red Velvet, la cremosa Carrot Cake o la tarta Muerte por Chocolate, para los amantes del cacao.











TARTA DE CARROT CAKE

Jugosa tarta precortada formada por capas de bizcocho con crema de queso de relleno. Toda la tarta cubierta por crema de queso y trocitos de frutos secos en la superficie.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.900 g | Precortada en 16 raciones.









