



Gourmand
PASTRIES

Catalogus

NL



Gourmand
PASTRIES





Inhoud

Algemene informatie

P. 02 - 09

- Over Gourmand Pastries
- Kwaliteitsnormen
- Handige tips over bewaren, ontdooien en bakken
- Informatie over de gebruikte vetstoffen
- Overzicht van de gebruikte symbolen

Product details

P. 10 - 62

- Croissants met Zoete Vulling
- Croissants met Hartige Vulling
- Danish Pastries
- Zoete Specialiteiten
- Hartige Specialiteiten
- Natuurcroissants
- Chocoladebroodjes
- Overzicht



Over Gourmand Pastries

Gourmand Pastries, A taste for quality

De passie om heerlijk smakende viennoiserie-, Danish- en bladerdeegproducten te ontwikkelen ligt aan de basis van alles wat we doen. Smaak drijft en motiveert ons, elke dag opnieuw.

De missie van Gourmand Pastries is om producten te ontwikkelen die onze klanten helpen succesvol te zijn. We streven naar actieve klantenrelaties voor de lange termijn en gaan op zoek naar opportuniteiten in de markt. Hierdoor zijn we specialist geworden in het detecteren van trends, het ontwikkelen van nieuwe producten en cocreatie.

Wereldwijd tevreden klanten

Consumenten in meer dan 35 landen genieten van onze bakkerijproducten. Onze zoete en hartige lekkernijen worden verdeeld via supermarkten, foodservice, bakkerijen en on-the-go-kanalen. Alles wordt geproduceerd op onze hoogtechnologische site in Moeskroen.

Inzetten op kwaliteit

We volgen strenge kwaliteitsstandaarden en procedures die op regelmatige basis worden gecontroleerd door externe partijen. Onze productieprocedures voldoen dan ook aan de standaarden van BRC, IFS en FDA.

Een kleine hap geschiedenis

Gourmand Pastries ontstond in de jaren '80 toen Christian Moulin een bakkerij opende in het centrum van Moeskroen. Niet veel later begon hij met de export van bakkerijproducten, wat uiteindelijk leidde tot de ontwikkeling van de eerste industriële voorgerezen croissant in Europa.

Christian geloofde in de opportuniteit om op grote schaal halfafgewerkte producten te produceren. Hij richtte Gourmand op in 1984 en specialiseerde zich in gelamineerde producten. Gourmand pionierde opnieuw en bracht als eerste een industriële gevulde croissant op de markt.

In 1991 werd Gourmand overgenomen door de Dossche Group, een familiebedrijf opgericht in 1875 en actief in de voedingsindustrie. Gourmand slaagde erin om snel internationaal uit te breiden dankzij investeringen in productontwikkeling, uitbreiding van de capaciteit en doorgedreven automatisatie. Deze investeringen hebben Gourmand gemaakt tot het succesverhaal dat het vandaag is.



Beste klant,

Kwaliteit en smaak zijn onze kernwaarden. Elke dag zetten we ons in om de beste producten op de markt te zetten. Wanneer de diepgevroren producten bij ons de fabriek verlaten, dan vertrouwen we op jullie om die smaak en kwaliteit over te brengen naar de consument. Het kan simpel lijken om de diepvriesproducten in de oven te steken, maar dat is het helaas niet. Bij het verkeerd bakken van de producten, kan het beoogde eindresultaat al eens tegenvallen. Afbakken van viennoiserie is een kunst op zich. Maar bij inachtname van een aantal simpele voorschriften, wordt het kinderspel. Deze gids vol tips is er om je te helpen om onze producten perfect af te bakken en te presenteren aan je klanten. Hou ze in acht en geniet van een optimaal eindresultaat!

Frank Dossche
CEO Gourmand Pastries

Algemene tips

De tips in deze folder zijn generiek. Voor al onze producten zijn er **specifieke bakinstructies** beschikbaar. Die worden meegestuurd met de producten en zijn te vinden op onze website www.gourmandpastries.com.

→ Bewaren

- Bewaar de producten bij -18°C: het is belangrijk dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft
- Ontdooide producten mogen **nooit** opnieuw worden ingevroren
- Bewaar de producten steeds in een gesloten zak en vermijd dat ze uitdrogen
- Respecteer de "First Expired First Out" regel: gebruik eerst de producten met de kortste houdbaarheid

→ Ontdooien

Gelieve steeds de productspecifieke informatie over het ontdooien te raadplegen. Houd daarbij ook in gedachten dat **Danish pastries nooit ontdooit** mogen worden. Deze producten moeten van de vriezer meteen in de oven worden geplaatst. Om te controleren of de producten ontdooit zijn, plaats je je duim zachtjes in het midden van het deeg. Als het zacht aanvoelt, is het klaar om te bakken.

→ Bakken

Zorg ervoor dat de oven **voorverwarmd** is. Tijdens het voorverwarmen zet je de oven best **30° à 40°C hoger** dan de aanbevolen baktemperatuur aangezien de temperatuur daalt wanneer de producten in de oven worden geplaatst. **Verdeel** de producten **gelijkmatic** over de bakplaat (met telkens ± 5 cm tussenruimte) en gebruik **bakpapier** zodat de producten gemakkelijk van de bakplaat komen.

De vermelde **baktemperatuur** wordt enkel meegegeven als richtlijn en kan verschillen van oven tot oven.

Als de producten te donker of te licht bakken, wijzig je best de baktijd of baktemperatuur.

Voor een **krokanter** product met een mooie korst kun je een kleine hoeveelheid stoom toevoegen aan het begin van het bakproces. Laat 5 min. voor het einde van de baktijd de stoom ontsnappen voor een optimale krokantheid. Gebruik nooit stoom bij Danish Pastries.



Laat de producten voldoende **afkoelen** op de bakplaat voordat je ze serveert. Voeg, indien gewenst, na afkoelen nog een topping toe als persoonlijke toets. Uitzondering: bij maple pecan wordt de siroop aangebracht op het product net nadat het uit de oven komt.

Viennoiserie



Vorbereitung



- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat van 60cm x 40cm
- Leg de **bakplaat niet te vol**. Bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- Laat de producten minimaal 30 min **ontdooien** op kamertemperatuur
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken



- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef een klein beetje **stoom** (20 - 50ml voor een oven van 5 platen)
- Bak 10 min op 170° - 180°C met gesloten dampseutels
- Bak 6 - 8 min op 175° - 185°C met geopende dampseutels
- Bak de mini croissants een viertal minuten minder lang



Noodgeval en geen tijd om de producten te ontdooien? Verwarm de oven voor op 220° - 230°C, steek de producten zo snel mogelijk in de oven, bak op hete lucht maar geef **dubbel zo veel stoom** (om de korstvorming zo lang mogelijk uit te stellen). Bak 13 min op 165° - 175°C met gesloten dampseutels. Bak 10 min op 162° - 172°C met open dampseutels.

Danish Pastries

Vorbereiding



- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat
- Leg de **bakplaat niet te vol**. bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- **Ontdooi de producten NIET**
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken



- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef **GEEN stoom** om de koek krokant te houden
- Bak 5 min op 175° - 180°C met gesloten dampslutels
- Bak 13 min op 180° - 185°C met geopende dampslutels
- Bak de mini's een viertal minuten minder lang



Draai geopende zakken steeds dicht om uitdroging te vermijden.



Oven niet vol? Leg een bakplaat boven de producten.



Let op de correcte bakvolgorde indien je verschillende soorten samen afbakt.



Als de bakplaat niet vol ligt, kan het bakpapier opwaaien over de producten.

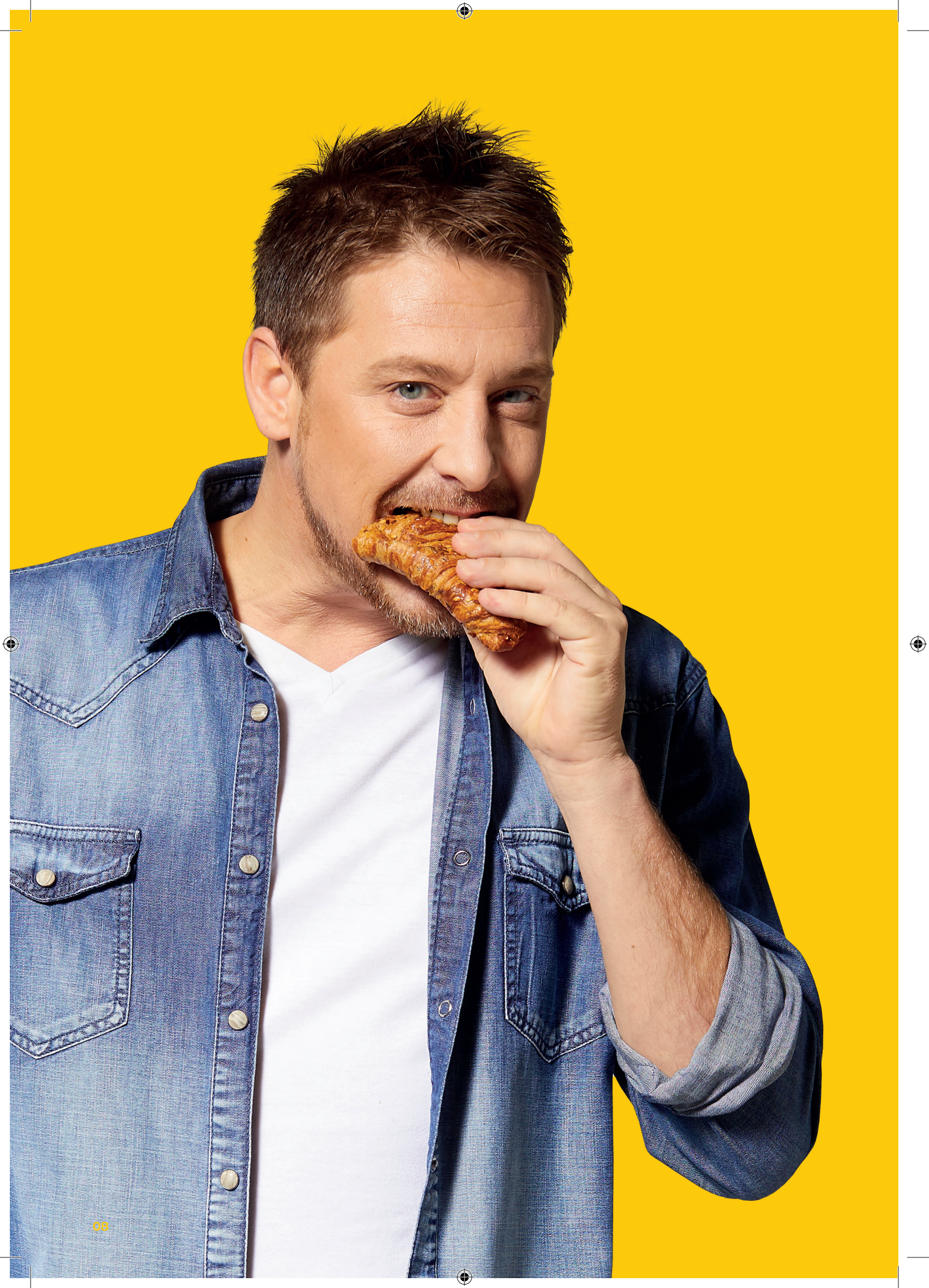


Snij in dat geval een stukje van het bakpapier af of leg gewichtjes op de lege plekken.

De kneepjes van het vak



- Als je weinig producten moet afbakken, plaats dan een **lege plaat** boven de producten om te vermijden dat ze te snel kleuren
- Indien je verschillende producten samen wil bakken, plaats dan de producten die meer **kleur** vragen **bovenaan** de oven
- Een product met **decor** (zoals suiker of chocolade) neemt sneller en meer kleur. Plaats deze niet op de warmste plek in de oven
- Probeer zoveel mogelijk **dezelfde soort producten** op een plaat te leggen. Heb je van een bepaalde soort minder producten? Leg ze dan op een half bakpapier of plaats gewichten op het papier
- Elke oven is anders; pas zo de nodig de **instellingen** aan
 - Producten te donker maar wel uitgebakken? *Temperatuur verlagen*
 - Producten te donker en niet uitgebakken? *Temperatuur verlagen en meer baktijd geven*
 - Producten te licht maar wel uitgebakken? *Temperatuur verhogen*
 - Producten te licht en niet uitgebakken? *Temperatuur verhogen en iets meer baktijd geven*
- Indien je de producten al een dag op voorhand in de koelkast wil steken, trek dan **plastic folie** over de kar om te vermijden dat ze te snel uitdrogen
- Indien je producten uit de zak in de diepvries haalt, zorg er dan voor dat je de zak altijd weer goed **sluit** zodat de producten niet uitdrogen
- Laat de producten voldoende **afkoelen** voor je ze in mandjes stopt om te vermijden dat ze in elkaar zakken
- Indien je te **weinig tijd** hebt om de producten volledig te laten ontdooien, is het aangeraden om ze iets langer af te bakken op een lagere temperatuur met meer stoom



Vetstoffen en Symbolen



Boter

Getextureerde boter*

Vetstof gemaakt op basis van melk of room die door middel van een geoptimaliseerd proces resulteert in een boter met minstens 82% melkvet, een hoge plasticiteit en een homogene verspreiding van water. Geeft een superieure smaak, krokantheid, bladering en mondgevoel in vergelijking met producten op basis van andere vetstoffen



SuperBlend

Vetstof gemaakt op basis van geconcentreerde boter** en margarine.

- Nieuwe generatie van boteralternatieven
- Uitgesproken botersmaak
- Vergelijkbare bladering, krokantheid en mondgevoel als bij boterproducten
- Optimale prijs-kwaliteitverhouding



Deense Margarine

Vetstof afkomstig uit Denemarken en gemaakt op basis van plantaardige vetten.

De ideale vetstof voor Danish pastries omwille van de specifieke bladering die de gebakjes licht en krokant maakt.



Besprenkel de maple pecan plait onmiddellijk na het bakken met **ahornsiroop**



Werk, eens de producten afgekoeld zijn, af met **glazuur** of een andere topping naar wens.



Bereiden met **stoom**



Producten die gegarandeerd **NAFNAC** zijn.

NAFNAC staat voor No Artificial Flavours, No Artificial Colours (geen kunstmatige smaakstoffen, geen kunstmatige kleurstoffen)



Product met **Belgische Chocolade**

* We gebruiken bijna uitsluitend getextureerde boter voor boterproducten.

** Geconcentreerde boter is een in hoge mate geconcentreerde boterolie die een vetgehalte van 98% garandeert.



Croissants met zoete vulling

- Mini Pralinécroissant P. 12
- Pralinécroissant P. 12
- Suikercroissant P. 13
- Mini Abrikooscroissant P. 14
- Abrikooscroissant P. 14
- Frambooscroissant P. 16
- Meergranencroissant Honing P. 16
- Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) P. 18




Croissants met zoete vulling






Mini Pralinécroissant



Pralinécroissant

vetstof	16%  Boter	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	45 g	45 g	85 g
topping	Chocolade	Chocolade	Chocolade
code	1325.1045	1327.1045	1327.0085
stuks/doos	108 (3x36)	108 (3x36)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	4,86 kg	5,10 kg
dozen/pallet	88	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min 	15 - 17 min 	18 - 20 min 

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min 	19 - 21 min 	20 - 25 min 



Pralinécroissant

15% 🍞 Butter
90 g
Chocolade
1325.2090
60 (2x30)
5,40 kg
64

15% 🍞 Boter
100 g
Chocolade
1325.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64



Suikercroissant

18% 🍞 Boter
100 g
Suiker
1355.0000
60 (2x30)
6,00 kg
56

30 min
180°C
18 - 20 min 🍞

30 min
180°C
18 - 20 min 🍞

30 min
180°C
18 - 20 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞

Croissants met zoete vulling



Mini Abrikooscroissant



Abrikooscroissant

vetstof	16% Boter	SuperBlend	SuperBlend	15% Boter
gewicht	45 g	45 g	85 g	90 g
topping	Gele suiker	Gele suiker	Gele suiker	Gele suiker
code	1365.0045	1367.1045	1367.1085	1365.0090
stuks/doos	108 (3x36)	108 (3x36)	60 (2x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	4,86 kg	5,10 kg	5,40 kg
dozen/pallet	88	88	64	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min	20 - 25 min	20 - 25 min




Croissants met zoete vulling




Frambooscroissant




Meergranencroissant
Honing

vetstof	15%  Boter
gewicht	90 g
topping	Roze suiker
code	1385.0090
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	5,40 kg
dozen/pallet	64

vetstof	18%  Boter
gewicht	90 g
topping	-
code	1395.0090
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	5,40 kg
dozen/pallet	64


Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	18 - 20 min 

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	18 - 20 min 

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min 

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min 



Croissants

met zoete vulling



Mix Mini Gevulde Croissants

(Amandel, Praliné, Abrikoos)

vetstof	16%	🍌 Boter	SuperBlend
gewicht	45 g		45 g
topping	Amandelschilfers, Chocolate & Gele suiker		
code	1995.3045		1997.1045
stuks/doos	108 (3x36)		108 (3x36)
gewicht/doos	4,86 kg		4,86 kg
dozen/pallet	88		88

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min 🕒	15 - 17 min 🕒

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min 🕒	19 - 21 min 🕒





Croissants met hartige vulling

- Ham- en Kaascroissant
- Kaascroissant

P. 22

P. 22



Croissants met hartige vulling



Ham- en
Kaascroissant

met plakje ham en Goudakaas



Kaascroissant

vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

14% 🍞 Boter
100 g
Geraspte kaas
1465.4000
60 (2x30)
6,00 kg
64

15% 🍞 Boter
100 g
Geraspte kaas en basilicum
1455.2000
60 (2x30)
6,00 kg
64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 18 - 20 min 🕒

30 min
180°C
18 - 20 min 🕒

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 🕒

165°C
20 - 25 min 🕒



Kaascroissant

SuperBlend

100 g
Geraspte kaas
1457.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min 🕒

165°C
20 - 25 min 🕒





Danish Pastries

- Kaneelsuisse P. 26
- Mini Maple Pecan Plait P. 26
- Maple Pecan Plait P. 27
- Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom P. 27
- Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 28
- Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 28
- Praliné Broodje P. 29
- Texmex Broodje P. 29
- Mix Mini Danish Pastries (Mix met Deense Kaneelsuisse) P. 30
- Mix Danish Pastries P. 30



Danish Pastries



2x

Kaneelsuisse



2x



Mini Maple Pecan Plait

vetstof	Deense margarine
gewicht	85 g
topping	-
code	1506.0585
stuks/doos	48 (4x12)
gewicht/doos	4,08 kg
dozen/pallet	96

vetstof	Deense margarine
gewicht	42 g
topping	Pecannoten
code	1596.0542
stuks/doos	120 (5x24)
gewicht/doos	5,04 kg
dozen/pallet	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven


baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	17 - 20 min	14 - 17 min




Maple Pecan Plait



Bladerdeeggebakje met
Bosbessen en
Banketbakkersroom

<p>  Deense margarine 95 g Pecannoten 1596.0595 / 1596.0095 48 (4x12) / 48 (1x48) 4,56 kg 88 / 96 </p>	<p> SuperBlend 100 g Pecannoten 1597.0000 48 (1x48) 4,80 kg 96 </p>
---	--

<p>  Deense margarine 100 g Suiker 1576.0000 48 (1x48) 4,80 kg 96 </p>

-	-	-
-	-	-
-	-	-
190°C	190°C	190°C
17 - 20 min	17 - 20 min	17 - 20 min

Danish Pastries



2x


Mini Deense Kroon met
Banketbakkersroom




2x

Deense Kroon met
Banketbakkersroom

vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

 Deense margarine
42 g
Hazelnoot
1536.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

 Deense margarine
100 g
Hazelnoot
1536.0500
48 (4x12)
4,80 kg
96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	14 - 17 min	17 - 20 min

NIEUW



Praliné Broodje

Deense margarine
95 g
-
1566.0095
48 (4x12)
4,56 kg
88

-
-
-

190°C
17 - 20 min

NIEUW



Texmex Broodje

Deense margarine
95 g
-
1486.1095
48 (4x12)
4,56 kg
96

-
-
-

190°C
17 - 20 min

Danish Pastries



Mix Mini Danish Pastries


(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Plait, Deense Kaneelsuisse)




Mix Danish Pastries

(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan)

vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

 Deense margarine
42 g
-
1996.0542
120 (5x24)
5,00 kg
96

 Deense margarine
100 g
-
1996.0500
48 (4x12)
4,74 kg
96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd -
baktemperatuur -
baktijd -

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 190°C
baktijd 14 - 17 min

baktemperatuur 190°C
baktijd 17 - 20 min





Zoete Specialiteiten

- Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 34
- Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 34
- Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 35
- Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 35
- Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 36
- Boterkoek P. 36
- Boterkoek met Rozijnen P. 37
- Amandelbroodje met Roomvulling P. 37
- Suisse Karamel met Zoute Boter P. 38
- Mix Mini Viennoiserie P. 38



Zoete Specialiteiten



Mini Suisse met Rozijnen
en Banketbakkersroom



Suisse met Rozijnen
en Banketbakkersroom

vetstof	13%	Boter	SuperBlend	14%	Boter	SuperBlend
gewicht	30 g		30 g	100 g		100 g
topping	-		-	-		-
code	1205.0030		1207.0030	1205.0000		1207.2000
stuks/doos	150 (2x75)		150 (2x75)	60 (2x30)		60 (2x30)
gewicht/doos	4,50 kg		4,50 kg	6,00 kg		6,00 kg
dozen/pallet	88		88	64		64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min	20 - 25 min



Lange Suisse
met Rozijnen en
Banketbakkersroom

13% 🍞 Boter
100 g
-
1215.0000
75 (3x25)
7,50 kg
40

30 min
180°C
20 - 22 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞



Mini Torsade
met Chocolade en
Banketbakkersroom

11% 🍞 Boter
45 g
-
1345.0045
100 (2x50)
4,50 kg
96

20 min
180°C
15 - 17 min 🍞

165°C
19 - 21 min 🍞


Zoete Specialiteiten




Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom





Boterkoek

vetstof 11%  Boter
gewicht 90 g
topping -
code 1345.0090
stuks/doos 50 (2x25)
gewicht/doos 4,50 kg
dozen/pallet 88

24%  Boter
gewicht 75 g
-
1135.1075
60 (2x30)
4,50 kg
64


Ontdooien & bakken

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 20 - 22 min 

30 min
180°C
20 - 22 min 


Diepgevroren in oven


baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 


165°C
20 - 25 min 



Boterkoek met Rozijnen

21%  Boter
85 g
-
1135.1185
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min 

165°C
20 - 25 min 



Amandelbroodje met Roomvulling

SuperBlend
100 g
Amandelen en suiker
1347.0200
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Zoete Specialiteiten




Suisse Karamel met
Zoute Boter



Mix Mini Viennoiserie
(Croissant, Suisse, Chocoladebroodje)


vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

SuperBlend
95 g
-
1207.0195
60 (2x30)
6,00 kg
64

22% - 13% - 19%  Boter
30 g
-
1995.1030
225 (3x75)
6,30 kg
64

Ontdooien & bakken


ontdooitijd
baktemperatuur
baktijd

30 min
180°C
20 - 22 min 

20 min
180°C
12 - 14 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur
baktijd

165°C
20 - 25 min 

165°C
18 - 20 min





Hartige Specialiteiten

- Kaassuise P. 42
- Goudabroodje P. 42
- Broodje met Spinazie en Ricotta P. 43



Hartige Specialiteiten




Kaassuisse




Goudabroodje


vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

 Margarine
110 g
Geraspte kaas
1226.1010
75 (3x25)
8,25 kg
40

SuperBlend
105 g
Geraspte kaas
1457.1005
60 (2x30)
6,30 kg
64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 20 - 22 min 

30 min
180°C
18 - 20 min 

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 22 - 27 min

165°C
20 - 25 min



Broodje met Spinazie en Ricotta

SuperBlend

105 g

-

1487.2005


60 (2x30)

6,30 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 

165°C

20 - 25 min





Croissants natuur

- Mini Botercroissant P. 46
- Botercroissant P. 46
- Premium Botercroissant P. 47
- Gebogen Croissant P. 48
- Croissant Reale P. 49
- Mini Rechte Croissant P. 50
- Rechte Croissant P. 50
- Mini Meergranencroissant P. 51
- Meergranencroissant P. 51



Croissants natuur



Mini Botercroissant



Botercroissant

vetstof	22%	Boter	22%	Boter	22%	Boter
gewicht	25 g		42 g		67 g	
topping	-		-		-	
code	1115.0025		1115.0042		1115.1067	
stuks/doos	150 (2x75)		90 (2x45)		80 (2x40)	
gewicht/doos	3,75 kg		3,78 kg		5,36 kg	
dozen/pallet	88		88		64	

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	19 - 21 min	20 - 25 min



Botercroissant

20% 🍞 Boter
80 g
-
1115.0080
90 (3x30)
7,20 kg
48

30 min
180°C
18 - 20 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞



Premium Botercroissant

24% 🍞 Boter
55 g
-
1115.0055
105 (3x35)
5,78 kg
48

30 min
180°C
16 - 18 min 🍞

165°C
20 - 25 min 🍞

Croissants

natuur



Gebogen Croissant



Gebogen Croissant

vetstof	22% Boter	22% Boter	24% Boter
gewicht	70 g	80 g	90 g
topping	-	-	-
code	1125.0070	1125.0080	1125.1090
stuks/doos	80 (2x40)	90 (3x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	5,60 kg	7,20 kg	5,40 kg
dozen/pallet	64	48	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min



Croissant Reale

SuperBlend

80 g

Suiker

1177.1080

90 (3x30)

7,20 kg

48

30 min

180°C

18 - 20 min 🌀

165°C

20 - 25 min 🌀



Croissants natuur



Mini Rechte Croissant



Rechte Croissant

vetstof SuperBlend
gewicht 25 g
topping -
code 1117.2025
stuks/doos 150 (2x75)
gewicht/doos 3,75 kg
dozen/pallet 88

vetstof SuperBlend
gewicht 70 g
topping -
code 1117.1070
stuks/doos 80 (2x40)
gewicht/doos 5,60 kg
dozen/pallet 64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 20 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 12 - 14 min 🕒

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 18 - 20 min 🕒


Diepgevroren in oven


baktemperatuur 165°C
baktijd 18 - 20 min 🕒


baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 🕒





Mini Meergranencroissant


18%  Boter
25 g
-
1155.0025
150 (2x75)
3,75 kg
88

20 min
180°C
12 - 14 min 

165°C
18 - 20 min 


19%  Boter
42 g
-
1155.0042
90 (2x45)
3,78 kg
88


20 min
180°C
12 - 14 min 


165°C
19 - 21 min 



Meergranencroissant

19%  Boter
80 g
-
1155.0080
60 (2x30)
4,80 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min 

165°C
20 - 25 min 



Chocoladebroodjes

- Mini Chocoladebroodje P. 54
- Chocoladebroodje P. 54
- Chocoladebroodje met Banketbakkersroom P. 56




Chocoladebroodjes



Mini Chocoladebroodje



Chocoladebroodje

vetstof	19%  Boter	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	30 g	30 g	75 g
topping	-	-	-
code	1265.0030	1267.0030	1267.1075
stuks/doos	150 (2x75)	150 (2x75)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,50 kg	4,50 kg	4,50 kg
dozen/pallet	88	88	88

Ontdooien & bakken


ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min



Chocoladebroodje

19%  Boter
85 g
-
1265.0085
90 (3x30)
7,65 kg
48

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min




Chocoladebroodjes




Chocoladebroodje



Chocoladebroodje
met Banketbakkersroom

vetstof	 Margarine
gewicht	120 g
topping	-
code	1266.0020
stuks/doos	80 (2x40)
gewicht/doos	9,60 kg
dozen/pallet	48

15%  Boter	
gewicht	90 g
topping	-
code	1275.0090
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	5,40 kg
dozen/pallet	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	20 - 22 min

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min




















































baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min



Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants met zoete vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Mini Pralinécroissant - 45 g	16%  1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Mini Pralinécroissant - 45 g	SuperBlend 1327.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Pralinécroissant - 85 g	SuperBlend 1327.0085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Pralinécroissant - 90 g	15%  1325.2090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Pralinécroissant - 100 g	15%  1325.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Suikercroissant - 100 g	18%  1355.0000	60 (2x30)	6,00 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Mini Abrikooscroissant - 45 g	16%  1365.0045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Mini Abrikooscroissant - 45 g	SuperBlend 1367.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Abrikooscroissant - 85 g	SuperBlend 1367.1085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Abrikooscroissant - 90 g	15%  1365.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Frambooscroissant - 90 g	15%  1385.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Meergranencroissant Honing - 90 g	18%  1395.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) - 45 g	16%  1995.3045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) - 45 g	SuperBlend 1997.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 

Croissants met hartige vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Ham- en Kaascroissant (met plakje ham en Gouda kaas) - 100 g	14%  1465.4000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Kaascroissant - 100 g	15%  1455.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Kaascroissant - 100 g	SuperBlend 1457.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 



































Overzicht

Klaar om te bakken

Danish Pastries

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Kaneelsuisse - 85 g	 1506.0585	48 (4x12)	4,08 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Mini Maple Pecan Plait - 42 g	 1596.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
 Maple Pecan Plait - 95 g	 1596.0595	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Maple Pecan Plait - 95 g	 1596.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Maple Pecan Plait - 100 g	SuperBlend 1597.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom - 100 g	 1576.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom - 42 g	 1536.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
 Deense Kroon met Banketbakkersroom - 100 g	 1536.0500	48 (4x12)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Praliné Broodje - 95 g	 1566.0095	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Texmex Broodje - 95 g	 1486.1095	48 (4x12)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
 Mix Mini Danish Pastries (Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Plait, Deense Kaneelsuisse) - 42 g	 1996.0542	120 (5x24)	5,00 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
 Mix Danish Pastries (Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan) - 100 g	 1996.0500	48 (4x12)	4,74 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min



Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g	13%  1205.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
 Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g	SuperBlend 1207.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
 Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g	14%  1205.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g	SuperBlend 1207.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Lange suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g	13%  1215.0000	75 (3x25)	7,50 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom - 45 g	11%  1345.0045	100 (2x50)	4,50 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
 Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom - 90 g	11%  1345.0090	50 (2x25)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Boterkoek - 75 g	24%  1135.1075	60 (2x30)	4,50 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
 Boterkoek met Rozijnen - 85 g	21%  1135.1185	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 




Overzicht

Klaar om te bakken










Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Amandelbroodje met Roomvulling - 100 g SuperBlend	1347.0200	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
 Suisse Karamel met Zoute Boter - 95 g SuperBlend	1207.0195	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
 Mix Mini Viennoiserie (Croissant, Suisse, Chocolatebroodje) - 30 g 22-13-19%	1995.1030	225 (3x75)	6,30 kg	64	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min

Hartige Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Kaassuisse - 110 g	1226.1010	75 (3x25)	8,25 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 22 - 27 min
 Goudabroodje - 105 g SuperBlend	1457.1005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Broodje met Spinazie en Ricotta - 105 g SuperBlend	1487.2005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min






Croissants natuur

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
 Mini Botercroissant - 25 g 22%	1115.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
 Mini Botercroissant - 42 g 22%	1115.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 19 - 21 min
 Botercroissant - 67 g 22%	1115.1067	80 (2x40)	5,36 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Botercroissant - 80 g 20%	1115.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Premium Botercroissant - 55 g 24%	1115.0055	105 (3x35)	5,78 kg	48	30 min	180°C / 16 - 18 min	165°C / 20 - 25 min
 Gebogen Croissant - 70 g 22%	1125.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Gebogen Croissant - 80 g 22%	1125.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Gebogen Croissant - 90 g 24%	1125.1090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
 Croissant Reale - 80 g SuperBlend	1177.1080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants natuur

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Mini Rechte Croissant - 25 g SuperBlend	1117.2025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 18 - 20 min 🍞
	Rechte Croissant - 70 g SuperBlend	1117.1070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	Mini Meergranencroissant - 25 g 18% 🍯	1155.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 18 - 20 min 🍞
	Mini Meergranencroissant - 42 g 19% 🍯	1155.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 19 - 21 min 🍞
	Meergranencroissant - 80 g 19% 🍯	1155.0080	60 (2x30)	4,80 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞



Chocoladebroodjes

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Mini Chocoladebroodje - 30 g 19% 🍯	1265.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Chocoladebroodje - 30 g SuperBlend	1267.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Chocoladebroodje - 75 g SuperBlend	1267.1075	60 (2x30)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 85 g 19% 🍯	1265.0085	90 (3x30)	7,65 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 120 g 🍯	1266.0020	80 (2x40)	9,60 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje met Banketbakkersroom - 90 g 15% 🍯	1275.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min


Overzicht

Klaar om te rijzen



Croissants met hartige vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstemperatuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
	Ham- en Kaascroissant - 100 g						
15% 🍳	1460.0000	100 (2x50)	10 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍳
	Kaascroissant - 100 g						
15% 🍳	1450.0000	100 (2x50)	10 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍳




Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstemperatuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g						
13% 🍳	1200.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍳
	Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g						
14% 🍳	1210.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍳


Hartige Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstemperatuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
	Kaassuisse - 100 g						
13% 🍳	1220.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍳
	Worstenbrood - 165 g						
🍳	1481.8065	80 (4x20)	13,2 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 18 - 20 min 🍳

Croissants natuur

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstemperatuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
	Premium botercroissant - 70 g						
24% 🍳	1110.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍳
	Gebogen Croissant - 60 g						
21% 🍳	1120.0060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍳
	Gebogen Premiumcroissant - 60 g						
24% 🍳	1120.1060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍳

Chocoladebroodjes

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstemperatuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
	Chocoladebroodje - 70 g						
18% 🍳	1260.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍳

Member of



Gourmand Pastries maakt deel uit van de Dossche Groep,
samen met Dossche Mills (bakkerijgrondstoffen) en Mexma Food (tortilla's).
Samen goed voor meer dan 400 medewerkers.





Gourmand
PASTRIES

Hoofdkantoor

Gourmand N.V. · Drève Gustave Fache 6, 7700 Moeskroen - België
T. + 32 (0)56 85 90 90 · info@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com