



Gourmand
PASTRIES

Katalog



HR



Gourmand
PASTRIES



Indeks

Opće informacije

P. 02 - 05

- Općenito o Gourmand pekarskim proizvodima
- Standardi kvalitete
- Savjeti za skladištenje, odmrzavanje i pečenje
- Vrste korištenih masnoća
- Definicija korištenih simbola

Specifikacije proizvoda

P. 06 - 50

- Kroasani Slatko Punjenje
- Kroasani Slano Punjenje
- Danska Peciva
- Specijaliteti Slatko Punjenje
- Specijaliteti Slano Punjenje
- Kroasani prazni
- Lisnato pecivo s čokoladom
- Pregled



Naša tvrtka

Gourmand Pastries, Okus kvalitete

Strast za razvijanje izvrsnih pekarskih slastica vodi nas u svemu što radimo. Okus nas potiče i motivira svaki dan iznova.

Misija tvrtke Gourmand Pastries je razviti proizvode koji pomažu našim klijentima da budu uspješni. Nastojimo razvijati aktivne, dugoročne odnose s klijentima i tražimo mogućnosti na tržištu. Kao rezultat toga, postali smo stručnjaci za otkrivanje trendova, razvoj novih proizvoda i zajedničko stvaranje.

Zadovoljni kupci diljem svijeta

Potrošači u više od 35 zemalja uživaju u našim pekarskim proizvodima. Naše slatke i slane poslastice distribuiraju se u supermarketima, ugostiteljstvu i lancima brze hrane. Sveukupna se proizvodnja odvija u našem visokotehnološkom objektu u Moeskroenu.

Posvećenost kvaliteti

Pratimo stroge standarde kvalitete i postupke koje redovito kontroliraju vanjske stranke. Naši proizvodni postupci stoga također ispunjavaju standarde BRC, IFS i FDA.

Malo povijesti

Gourmand je osnovan 1980-ih kada je Christian Moulin otvorio pekaru u centru Moeskroena. Nešto kasnije, započeo je s izvozom pekarskih proizvoda, što je konačno dovelo do razvoja prvih industrijskih prefermentiranih kroasana u Europi.

Christian je vjerovao u priliku za proizvodnju polugotovih proizvoda na veliko. Godine 1984. utemeljio je Gourmand i specijalizirao se za laminirane proizvode. Gourmand je opet bio prvi koji je donio industrijski napunjen kroasan na tržište.

Godine 1991. Gourmand je preuzela Dossche Group, obiteljska tvrtka osnovana 1875. godine i aktivna u prehrambenoj industriji. Gourmand se uspio brzo proširiti na međunarodnoj razini zahvaljujući ulaganjima u razvoj proizvoda, proširenje kapaciteta i temeljitu automatizaciju. Ove investicije učinile su da priča o Gourmandu postane priču o uspjehu koja traje i danas.



Savjeti

Skladištenje

1. Pobrinuti se da su proizvodi skladišteni uvijek na $-18^{\circ}\text{C}/-0.4^{\circ}\text{F}$
2. Odmrznuti proizvodi ne smiju se ponovno zamrzavati.
3. Uvijek skladištite proizvode u zatvorenim vrećicama. Cirkulacija zraka u zamrzivaču može osušiti proizvode.
4. Slijedite F.I.F.O metodu za optimalnu kontrolu kvalitete vaših smrznutih proizvoda.

Odmrzavanje

Molimo provjerite detaljan opis proizvoda vezano za odmrzavanje na stranicama od 6 do 50 i imajte na umu da se danska peciva nikada ne smiju odmrzavati. Danska peciva se moraju staviti u pećnicu ravno iz zamrzivača.

Kako bi provjerili da li su proizvodi odmrznuti, lagano gurnite palac u središte tijesta. Ako se osjeća mekano, spremno je za pečenje.

Pečenje



Provjerite da li je pećnica pravilno zagrijana. Za vrijeme zagrijavanja, pećnicu postavite na $25^{\circ}\text{C} / 77^{\circ}\text{F}$ više od zadane temperature pečenja, jer temperatura pada pri otvaranju pećnice.

Uvijek ostavite dovoljno prostora između proizvoda i koristite papir za pečenje kako biste osigurali da se proizvodi jednostavno izvade sa pleha za pečenje.



Budući da temperature pečenja variraju od pećnice do pećnice, navedena temperatura pečenja koju smo naveli treba biti smjernica.



Ako se čini da su proizvodi previše tamni ili nisu dovoljno tamni kako ste slijedili upute za pečenje, podesite temperaturu peći ili vrijeme pečenja sukladno tome.



Da biste dobili hrskaviju koru, dodajte paru na početku postupka pečenja. Ispustite paru 5 minuta prije kraja vremena pečenja.



Prije posluživanja ostavite da se proizvodi na pladnju ohlade nakon pečenja. Jednom ohlađen, dekorirajte proizvode po svojoj volji sa preljevom.

Vrsta masnoće - Simboli

Maslac

Teksturirani Maslac*

Sastoji se od masti koja je proizvedena pomoću mlijeka ili vrhnja, uz korištenje optimiziranog postupka koji rezultira maslacem s minimalnim sadržajem od 82% mliječne masti s poboljšanom elastičnošću i širenjem homogene vode.

- Vrhunski ukus, hrskavost, raslojavanje i okus u ustima u usporedbi s ostalim vrstama masti

SuperBlend

SuperBlend

Masna tvar koja se sastoji od koncentriranog maslaca** i margarina.

- Nova alternativa za maslac

- Okus maslaca

- Slična slojevitost, hrskavost i okus kao što su proizvodi puni maslaca

- Najbolji omjer cijene i kvalitete



Margarin za Dansko pecivo

Masna tvar podrijetlom iz Danske i proizvedena od biljnih masti.

Idealna vrsta masti za danska peciva, jer specifična slojevitost čini peciva laganim i hrskavim.



Nakon pečenja posuti **sirup** po proizvodu.



Nakon što se proizvod ohladio posuti sa tekućim šećerom.



Pripremiti sa parom



Proizvodi koje garantira **NAFNAC**.

NAFNAC Bez umjetnih aroma, bez umjetnih bojila



Napravljeno sa **Belgijskom Čokoladom**



Kosher

* Koristimo gotovo u cijelosti teksturirani maslac za sve naše proizvode od maslaca.

** Koncentrirani maslac je vrlo koncentrirano ulje maslaca koje garantira masnoću od 99.8%.



Kroasani

slatko punjenje

- Mini kroasan s nadjevom Praline P. 08
- Kroasan s nadjevom Praline P. 08
- Mini Kroasan s nadjevom marelice P. 09
- Kroasan s nadjevom marelice P. 09
- Mini Kroasan s nadjevom malina P. 10
- Kroasan s nadjevom malina P. 10
- Mini Kroasan s nadjevom talijanska kreme P. 11
- Kroasan s nadjevom talijanska kreme P. 11
- Kroasan s nadjevom marcipan P. 12
- Kroasan sa sjemenkama i nadjevom od marelice P. 12
- Kroasan sa sjemenkama i nadjevom od borovnice P. 13
- Mini mix kroasana (Malina, Marelica, Praline) P. 14
- Mini mix kroasana (Marcipan, Marelica, Praline) P. 14



Kroasani



slatko punjenje







Mini kroasan
s nadjevom Praline







Kroasan
s nadjevom Praline

| | | | | |
|-----------------|--|--------------------|--|--------------------|
| vrsta masnoće | 16%  Maslac | SuperBlend | 15%  Maslac | SuperBlend |
| težina | 45 g | 45 g | 85 g | 85 g |
| preljev | Čokoladni komadići | Čokoladni komadići | Čokoladni komadići | Čokoladni komadići |
| kataloški broj | 1325.1045 | 1327.1045 | 1325.0085 | 1327.0085 |
| količina/kutija | 108 (3x36) | 108 (3x36) | 60 (2x30) | 60 (2x30) |
| težina/kutija | 4,86 kg | 4,86 kg | 5,10 kg | 5,10 kg |
| kutija/paleta | 88 | 88 | 64 | 64 |

Odmrznuti i peći

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| vrijeme odmrzavanja | 20 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C | 180°C | 180°C | 180°C |
| vrijeme pečenja | 15 - 17 min  | 15 - 17 min  | 18 - 20 min  | 18 - 20 min  |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| temperatura pečenja | 165°C | 165°C | 165°C | 165°C |
| vrijeme pečenja | 19 - 21 min  | 19 - 21 min  | 20 - 25 min  | 20 - 25 min  |



Mini Kroasan
s nadjevom marelice

SuperBlend

45 g
Posip od šećera
1367.1045
108 (3x36)
4,86 kg
88

20 min
180°C
15 - 17 min 🌀

165°C
19 - 21 min 🌀



Kroasan
s nadjevom marelice

15% 🌀 Maslac

85 g
Posip od šećera
1365.0085
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min 🌀

165°C
20 - 25 min 🌀

SuperBlend

85 g
Posip od šećera
1367.1085
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min 🌀

165°C
20 - 25 min 🌀

Kroasani

slatko punjenje



Mini Kroasan
s nadjevom malina



Kroasan
s nadjevom malina

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta

SuperBlend

45 g

Posip od šećera

1387.0045

108 (3x36)

4,86 kg

88

15%  Maslac

85 g

Posip od šećera

1385.0085

60 (2x30)

5,10 kg

64

SuperBlend

85 g

Posip od šećera

1387.0085

60 (2x30)

5,10 kg

64

Odmrznuti i peći


vrijeme odmrzavanja

20 min

temperatura pečenja


180°C

vrijeme pečenja

15 - 17 min 


30 min

180°C

18 - 20 min 

30 min

180°C


18 - 20 min 

Iz zamrzivača u pećnicu


temperatura pečenja

165°C


vrijeme pečenja

19 - 21 min 

165°C

20 - 25 min 

165°C

20 - 25 min 



Mini Kroasan s nadjevom
talijanska kreme

16% 🧈 Maslac

45 g

Šećer

1345.0145

108 (3x36)

4,86 kg

88

20 min

180°C

15 - 17 min 🕒

165°C

19 - 21 min 🕒



Kroasan s nadjevom
talijanska kreme

15% 🧈 Maslac

85 g

Šećer

1345.0185

60 (2x30)

5,10 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒

Kroasani

slatko punjenje



Kroasan s nadjevom
marcipan



Kroasan sa sjemenkama
i nadjevom od marelice

| | |
|-----------------|--------------------|
| vrsta masnoće | 14% 🍌 Maslac |
| težina | 100 g |
| preljev | Komadići marcipana |
| kataloški broj | 1335.0000 |
| količina/kutija | 60 (2x30) |
| težina/kutija | 6,00 kg |
| kutija/paleta | 64 |

| |
|----------------------------|
| SuperBlend |
| 85 g |
| Sjemenke suncokreta i lana |
| 1367.5085 |
| 60 (2x30) |
| 5,10 kg |
| 64 |

Odmrznuti i peći

| | |
|---------------------|---------------|
| vrijeme odmrzavanja | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C |
| vrijeme pečenja | 18 - 20 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 30 min |
| 180°C |
| 18 - 20 min 🕒 |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | |
|---------------------|---------------|
| temperatura pečenja | 165°C |
| vrijeme pečenja | 20 - 25 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 165°C |
| 20 - 25 min 🕒 |



Kroasan sa sjemenkama
i nadjevom od borovnice

SuperBlend

85 g

Šećer

1417.5085

60 (2x30)

5,10 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🌀

165°C

20 - 25 min 🌀



Kroasani

slatko punjenje



Mini mix kroasana

(Malina, Marelica, Praline)



Mini mix kroasana

(Marcipana, Marelica, Praline)

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta

SuperBlend

45 g

Posip od šećera, Čokoladni komadići & Posip od šećera

1997.0045

108 (3x36)

4,86 kg

88

SuperBlend

45 g

Komadići marcipana, Čokoladni komadići & Posip od šećera

1997.1045

108 (3x36)

4,86 kg

88

Odmrznuti i peći

vrijeme odmrzavanja

20 min

temperatura pečenja

180°C

vrijeme pečenja

15 - 17 min 🕒

20 min

180°C

15 - 17 min 🕒

Iz zamrzivača u pećnicu

temperatura pečenja

165°C

vrijeme pečenja

19 - 21 min 🕒

165°C

19 - 21 min 🕒





Kroasani

slano punjenje

- Mini Šunka & sir kroasan P. 18
- Šunka & sir kroasan P. 18
- Kroasan sa sirom P. 19



Kroasani

slano punjenje



Mini Šunka & sir kroasan

sa kockicama šunke I Gouda sirom



Šunka & sir kroasan

sa kockicama šunke I Gouda sirom

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta

18%  Maslac

40 g

Ribani sir

1475.0040

108 (3x36)

4,32 kg

88

SuperBlend

40 g

Ribani sir

1477.0040

108 (3x36)

4,32 kg

88

14%  Maslac

100 g

Ribani sir

1465.0000

60 (2x30)

6,00 kg

64

Odmrznuti i peći

vrijeme odmrzavanja

20 min

20 min

30 min


temperatura pečenja


180°C


180°C

180°C

vrijeme pečenja

15 - 17 min 

15 - 17 min 

18 - 20 min 

Iz zamrzivača u pećnicu


temperatura pečenja


165°C


165°C

165°C

vrijeme pečenja

19 - 21 min 

19 - 21 min 

20 - 25 min 



Kroasan sa sirom

15% 🍳 Maslac
 100 g
 Ribani sir & Bosiljak
 1455.2000
 60 (2x30)
 6,00 kg
 64

30 min
 180°C
 18 - 20 min 🕒

165°C
 20 - 25 min 🕒



Kroasan sa sirom

SuperBlend
 100 g
 Ribani sir
 1457.0000
 60 (2x30)
 6,00 kg
 64

30 min
 180°C
 18 - 20 min 🕒

165°C
 20 - 25 min 🕒



Danska peciva

- Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima P. 22
- Dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima P. 22
- Lisnato pecivo s borovnicom i custard kremom P. 23
- Mini danska kruna s Custard nadjevom P. 23
- Mini danska kruna s nadjevom od jabuke P. 24
- Mini danska kruna s nadjevom od maline P. 24
- Mini mix Danska peciva P. 25
(Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, svitak sa cimetom)
- Mini mix Danska peciva P. 25
(Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, Dansko pecivo s borovnicom I Custard kremom)



Danska peciva





Mini dansko pecivo s
Javor sirupom i Pekan
orasima



Dansko pecivo
s javorovim sirupom i
pekan orasima

vrsta masnoće
težina
preljev
kataloški broj
količina/kutija
težina/kutija
kutija/paleta

 Danski margarin
42 g
Pekan orasima
1596.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

 Danski margarin
95 g
Pekan orasima
1596.0595 / 1596.0095
48 (4x12) / 48 (1x48)
4,56 kg
88 / 96

SuperBlend
100 g
Pekan orasima
1597.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

Odmrznuti i peći

| | | | |
|---------------------|---|---|---|
| vrijeme odmrzavanja | - | - | - |
| temperatura pečenja | - | - | - |
| vrijeme pečenja | - | - | - |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | | | |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|
| temperatura pečenja | 190°C | 190°C | 190°C |
| vrijeme pečenja | 14 - 17 min | 17 - 20 min | 17 - 20 min |



Lisnato pecivo s
borovnicom i custard
kremom


 Danski margarin
100 g
Šećer
1576.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

-
-
-

190°C
17 - 20 min



Mini danska kruna
s Custard nadjevom

 Danski margarin
42 g
-
1536.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

-
-
-

190°C
14 - 17 min

Danska peciva



Mini danska kruna
s nadjevom od jabuke



Mini danska kruna
s nadjevom od maline

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta



Danski margarin

42 g

-

1516.0542

120 (5x24)

5,04 kg

96



Danski margarin

42 g

-

1526.0542

120 (5x24)

5,04 kg

96

Odmrznuti i peći

vrijeme odmrzavanja

-

-

temperatura pečenja

-

-

vrijeme pečenja

-

-

Iz zamrzivača u pećnicu

temperatura pečenja

190°C

190°C

vrijeme pečenja

14 - 17 min

14 - 17 min



Mini mix Danska peciva

(Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, svitak sa cimetom)

 Danski margarin

42 g

-

1996.0542

120 (5x24)

5,00 kg

96

-

-

-

190°C

14 - 17 min



Mini mix Danska peciva

(Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, Dansko pecivo s borovnicom i Custard kremom)

 Danski margarin

42 - 50 g

-

1996.1542

120 (5x24)

5,00 kg

96

-

-

-

190°C

14 - 17 min



Specijaliteti Slatko Punjenje

- Svitak s grožđicama okrugli P. 28
- Svitak s grožđicama okrugli P. 28
- Pletenica s Čokoladom i custard kremom P. 29
- Lisnato pecivo s kremom za kolače ukrašeno bademima P. 29
- Pecivo s maslacem P. 30
- Pecivo s maslacem i grožđicama P. 30
- Slani svitak s maslacem i karamelom P. 31



Specijaliteti Slatko Punjenje



Svitak s
grožđicama okrugli



Svitak s
grožđicama okrugli

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta

13%  Maslac

30 g

-

1205.0030

150 (2x75)

4,50 kg

88

SuperBlend

30 g

-

1207.0030

150 (2x75)

4,50 kg

88

14%  Maslac

100 g

-

1205.0000

60 (2x30)

6,00 kg

64

SuperBlend

100 g

-

1207.2000

60 (2x30)

6,00 kg

64

Odmrznuti i peći


vrijeme odmrzavanja

temperatura pečenja

vrijeme pečenja


20 min

180°C

12 - 14 min 


20 min

180°C

12 - 14 min 


30 min

180°C

20 - 22 min 

30 min

180°C


20 - 22 min 

Iz zamrzivača u pećnicu


temperatura pečenja

vrijeme pečenja


165°C

18 - 20 min 


165°C

18 - 20 min 

165°C

20 - 25 min 

165°C

20 - 25 min 



Pletenica s Čokoladom
i custard kremom

11% 🍳 Maslac
90 g
-
1345.0090
50 (2x25)
4,50 kg
88

30 min
180°C
20 - 22 min 🕒

165°C
20 - 25 min 🕒

NOVO



Lisnato pecivo
s kremom za kolače
ukrašeno bademima

SuperBlend
100 g
Komadići marcipana & Šećer
1347.0200
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Specijaliteti Slatko Punjenje



Pecivo s maslacem



Pecivo s maslacem
i grožđicama

| | |
|-----------------|--------------|
| vrsta masnoće | 24% 🧈 Maslac |
| težina | 75 g |
| preljev | - |
| kataloški broj | 1135.1075 |
| količina/kutija | 60 (2x30) |
| težina/kutija | 4,50 kg |
| kutija/paleta | 64 |

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

Odmrznuti i peći

| | |
|---------------------|---------------|
| vrijeme odmrzavanja | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C |
| vrijeme pečenja | 20 - 22 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 30 min |
| 180°C |
| 20 - 22 min 🕒 |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | |
|---------------------|---------------|
| temperatura pečenja | 165°C |
| vrijeme pečenja | 20 - 25 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 165°C |
| 20 - 25 min 🕒 |

NOVO



Slani svitak s maslacem i
karamelom

SuperBlend

95 g

-

1207.0195

60 (2x30)

6,00 kg

64

30 min

180°C

20 - 22 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒





Specijaliteti Slano Punjenje

- Jalapeno i Cheddar Svitak P. 34
- Lisnato pecivo s Gouda sirom P. 34
- Lisnato pecivo sa špinatom I ricotta sirom P. 35
- Lisnato pecivo sa sjemenkama, kozjim sirom I džemom od smokve P. 35



Specijaliteti Slano Punjenje



Jalapeno
i Cheddar Svitak



Lisnato pecivo
s Gouda sirom

vrsta masnoće

težina

preljev

kataloški broj

količina/kutija

težina/kutija

kutija/paleta

SuperBlend

105 g

-

1227.1005

75 (3x25)

7,88 kg

48

SuperBlend

105 g

Ribani sir

1457.0005

60 (2x30)

6,30 kg

64

Odmrznuti i peći

vrijeme odmrzavanja

30 min

temperatura pečenja

180°C

vrijeme pečenja

20 - 22 min 🕒

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

Iz zamrzivača u pećnicu

temperatura pečenja

165°C

vrijeme pečenja

22 - 27 min

165°C

20 - 25 min



Lisnato pecivo sa
špinatom I ricotta sirom

SuperBlend

105 g

-

1487.1005

60 (2x30)

6,30 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🌀

165°C

20 - 25 min



Lisnato pecivo sa
sjemenkama, kozjim
sirom I džemom od
smokve



100 g

Suncokretove I lanene sjemenke

1497.0000

60 (2x30)

6,00 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🌀

165°C

20 - 25 min



Kroasani prazni

| | |
|------------------------------------|-------|
| • Mini Kroasani s maslacem | P. 38 |
| • Kroasani s maslacem | P. 38 |
| • Premium Kroasani s Maslacem | P. 39 |
| • Kroasan Zakrivljeni | P. 39 |
| • Kroasan panettone | P. 40 |
| • Mini Kroasan Ravni | P. 40 |
| • Kroasan Ravni | P. 41 |
| • Mini Kroasan ravni sa sjemenkama | P. 42 |
| • Kroasan ravni sa sjemenkama | P. 42 |



Kroasani prazni



Mini Kroasani
s maslacem



Kroasani s maslacem

| | |
|-----------------|--------------|
| vrsta masnoće | 22% 🧈 Maslac |
| težina | 25 g |
| preljev | - |
| kataloški broj | 1115.0025 |
| količina/kutija | 150 (2x75) |
| težina/kutija | 3,75 kg |
| kutija/paleta | 88 |

| |
|--------------|
| 22% 🧈 Maslac |
| 67 g |
| - |
| 1115.1067 |
| 80 (2x40) |
| 5,36 kg |
| 64 |

Odmrznuti i peći

| | |
|---------------------|---------------|
| vrijeme odmrzavanja | 20 min |
| temperatura pečenja | 180°C |
| vrijeme pečenja | 12 - 14 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 30 min |
| 180°C |
| 18 - 20 min 🕒 |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | |
|---------------------|---------------|
| temperatura pečenja | 165°C |
| vrijeme pečenja | 18 - 20 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 165°C |
| 20 - 25 min 🕒 |



Premium Kroasani
s Maslacem

24% 🟡 Maslac

55 g

-

1115.0055

105 (3x35)

5,78 kg

48

24% 🟡 Maslac

70 g

-

1115.0070

80 (2x40)

5,60 kg

64



Kroasan Zakrivljeni

22% 🟡 Maslac

70 g

-

1125.0070

80 (2x40)

5,60 kg

64

30 min

180°C

16 - 18 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 🌀

Kroasani prazni



Kroasan panettone



Mini Kroasan Ravni

| | |
|-----------------|------------|
| vrsta masnoće | SuperBlend |
| težina | 80 g |
| preljev | Šećer |
| kataloški broj | 1177.1080 |
| količina/kutija | 90 (3x30) |
| težina/kutija | 7,20 kg |
| kutija/paleta | 48 |

| |
|------------|
| SuperBlend |
| 25 g |
| - |
| 1117.2025 |
| 150 (2x75) |
| 3,75 kg |
| 88 |

Odmrznuti i peći

| | |
|---------------------|---------------|
| vrijeme odmrzavanja | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C |
| vrijeme pečenja | 18 - 20 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 20 min |
| 180°C |
| 12 - 14 min 🕒 |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | |
|---------------------|---------------|
| temperatura pečenja | 165°C |
| vrijeme pečenja | 20 - 25 min 🕒 |

| |
|---------------|
| 165°C |
| 18 - 20 min 🕒 |



Kroasan Ravni

SuperBlend

70 g

-

1117.1070

80 (2x40)

5,60 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒



Kroasani prazni



Mini Kroasan ravni
sa sjemenkama



Kroasan ravni
sa sjemenkama

| | | | |
|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| vrsta masnoće | 18% 🧈 Maslac | 19% 🧈 Maslac | 19% 🧈 Maslac |
| težina | 25 g | 42 g | 80 g |
| preljev | - | - | - |
| kataloški broj | 1155.0025 | 1155.0042 | 1155.0080 |
| količina/kutija | 150 (2x75) | 90 (2x45) | 60 (2x30) |
| težina/kutija | 3,75 kg | 3,78 kg | 4,80 kg |
| kutija/paleta | 88 | 88 | 64 |

Odmrznuti i peći

| | | | |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|
| vrijeme odmrzavanja | 20 min | 20 min | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C | 180°C | 180°C |
| vrijeme pečenja | 12 - 14 min 🕒 | 12 - 14 min 🕒 | 18 - 20 min 🕒 |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | | | |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|
| temperatura pečenja | 165°C | 165°C | 165°C |
| vrijeme pečenja | 18 - 20 min 🕒 | 19 - 21 min 🕒 | 20 - 25 min 🕒 |





Lisnato pecivo s čokoladom

- Mini Lisnato pecivo s čokoladom P. 46
- Lisnato pecivo s čokoladom P. 46
- Lisnato pecivo s nadjevom od čokolade I custard kreme P. 47



Lisnato pecivo s čokoladom



Mini Lisnato pecivo
s čokoladom



Lisnato pecivo
s čokoladom

| | | |
|-----------------|-------------|------------|
| vrsta masnoće | 19% Maslac | SuperBlend |
| težina | 30 g | 30 g |
| preljev | - | - |
| kataloški broj | 1265.0030 | 1267.0030 |
| količina/kutija | 150 (2x75) | 150 (2x75) |
| težina/kutija | 4,50 kg | 4,50 kg |
| kutija/paleta | 88 | 88 |

| | |
|-------------|------------|
| 19% Maslac | SuperBlend |
| 85 g | 75 g |
| - | - |
| 1265.0085 | 1267.1075 |
| 90 (3x30) | 60 (2x30) |
| 7,65 kg | 4,50 kg |
| 48 | 88 |

Odmrznuti i peći

| | | | | |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| vrijeme odmrzavanja | 20 min | 20 min | 30 min | 30 min |
| temperatura pečenja | 180°C | 180°C | 180°C | 180°C |
| vrijeme pečenja | 12 - 14 min | 12 - 14 min | 20 - 22 min | 20 - 22 min |

Iz zamrzivača u pećnicu

| | | | | |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| temperatura pečenja | 165°C | 165°C | 165°C | 165°C |
| vrijeme pečenja | 18 - 20 min | 18 - 20 min | 20 - 25 min | 20 - 25 min |



BELGIJSKA
ČOKOLADA

Lisnato pecivo s nadjevom
od čokolade I custard kreme

15% 🍌 Maslac

90 g

-

1275.0090

60 (2x30)

5,40 kg

64

30 min

180°C

20 - 22 min

165°C






20 - 25 min













Kroasani slatko punjenje

| | vrsta masnoće | kataloški broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|---|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------|---|---|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | 16%  | 1325.1045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | SuperBlend | 1327.1045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | 15%  | 1325.0085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1327.0085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1367.1045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | 15%  | 1365.0085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1367.1085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1387.0045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | 15%  | 1385.0085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1387.0085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | 16%  | 1345.0145 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | 15%  | 1345.0185 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | 14%  | 1335.0000 | 60 (2x30) | 6,00 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1367.5085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1417.5085 | 60 (2x30) | 5,10 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1997.0045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | SuperBlend | 1997.1045 | 108 (3x36) | 4,86 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |










Kroasani slano punjenje

| | vrsta masnoće | kataloški broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|---|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------|---|---|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | 18%  | 1475.0040 | 108 (3x36) | 4,32 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | SuperBlend | 1477.0040 | 108 (3x36) | 4,32 kg | 88 | 20 min | 180°C / 15 - 17 min  | 165°C / 19 - 21 min  |
|  | 14%  | 1465.0000 | 60 (2x30) | 6,00 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | 15%  | 1455.2000 | 60 (2x30) | 6,00 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |
|  | SuperBlend | 1457.0000 | 60 (2x30) | 6,00 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min  | 165°C / 20 - 25 min  |




Danska peciva

| | vrsta masnoće | katalogski broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|---------------|--|-----------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | | Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima - 42 g | | | | | | |
|  | | Dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima - 95 g | | | | | | |
|  | | Dansko pecivo s Javor sirupom i pekan orasima - 95 g | | | | | | |
|  | SuperBlend | Dansko pecivo s Javor sirupom i pekan orasima - 100 g | | | | | | |
|  | | Lisnato pecivo s borovnicom i custard kremom - 100 g | | | | | | |
|  | | Mini danska kruna s Custard nadjevom - 42 g | | | | | | |
|  | | Mini danska kruna s nadjevom od jabuke - 42 g | | | | | | |
|  | | Mini danska kruna s nadjevom od maline - 42 g | | | | | | |
|  | | Mini mix Danska peciva (Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, svitak sa cimetom) - 42 g | | | | | | |
|  | | Mini mix Danska peciva (Danska kruna s custard kremom, Danska kruna s nadjevom od jabuke, Danska kruna s nadjevom od maline, Mini dansko pecivo s javorovim sirupom i pekan orasima, Dansko pecivo s borovnicom i Custard kremom) - 42-50 g | | | | | | |

Specijaliteti Slatko Punjenje

| | vrsta masnoće | katalogski broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|---------------|--|-----------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | 13% | Mini Svitak s grožđicama okrugli - 30 g | | | | | | |
|  | SuperBlend | Mini Svitak s grožđicama okrugli - 30 g | | | | | | |
|  | 14% | Svitak s grožđicama okrugli - 100 g | | | | | | |
|  | SuperBlend | Svitak s grožđicama okrugli - 100 g | | | | | | |
|  | 11% | Pletenica s Čokoladom i custard kremom - 90 g | | | | | | |
|  | 24% | Pecivo s maslacem - 75 g | | | | | | |
|  | 21% | Pecivo s maslacem i grožđicama - 85 g | | | | | | |
|  | SuperBlend | Lisnato pecivo s kremom za kolače ukrašeno bademima - 100 g | | | | | | |
|  | SuperBlend | Slani svitak s maslacem i karamelom - 95 g | | | | | | |

Specijaliteti Slano Punjenje

| | vrsta masnoće | kataloški broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|--|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | Jalapeno i Cheddar Svitak - 105 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1227.1005 | 75 (3x25) | 7,88 kg | 48 | 30 min | 180°C / 20 - 22 min 🍞 | 165°C / 22 - 27 min |
|  | Lisnato pecivo s Gouda sirom - 105 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1457.0005 | 60 (2x30) | 6,30 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min |
|  | Lisnato pecivo sa špinatom i ricotta sirom - 105 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1487.1005 | 60 (2x30) | 6,30 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min |
|  | Lisnato pecivo sa sjemenkama, kozjim sirom i džemom od smokve - 100 g | | | | | | | |
| | | 1497.0000 | 60 (2x30) | 6,00 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min |

Kroasani prazni

| | vrsta masnoće | kataloški broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|--|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | Mini Kroasani s maslacem - 25 g | | | | | | | |
| | 22% 🍞 | 1115.0025 | 150 (2x75) | 3,75 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min 🍞 | 165°C / 18 - 20 min 🍞 |
|  | Kroasani s maslacem - 67 g | | | | | | | |
| | 22% 🍞 | 1115.1067 | 80 (2x40) | 5,36 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |
|  | Premium Kroasani s Maslacem - 55 g | | | | | | | |
| | 24% 🍞 | 1115.0055 | 105 (3x35) | 5,78 kg | 48 | 30 min | 180°C / 16 - 18 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |
|  | Premium Kroasani s Maslacem - 70 g | | | | | | | |
| | 24% 🍞 | 1115.0070 | 80 (2x40) | 5,60 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |
|  | Kroasan Zakrivljeni - 70 g | | | | | | | |
| | 22% 🍞 | 1125.0070 | 80 (2x40) | 5,60 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |
|  | Kroasan Panettone - 80 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1177.1080 | 90 (3x30) | 7,20 kg | 48 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min | 165°C / 20 - 25 min |
|  | Mini Kroasan Ravni - 25 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1117.2025 | 150 (2x75) | 3,75 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min 🍞 | 165°C / 18 - 20 min 🍞 |
|  | Kroasan Ravni - 70 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1117.1070 | 80 (2x40) | 5,60 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |
|  | Mini Kroasan ravni sa sjemenkama - 25 g | | | | | | | |
| | 18% 🍞 | 1155.0025 | 150 (2x75) | 3,75 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min 🍞 | 165°C / 18 - 20 min 🍞 |
|  | Mini Kroasan ravni sa sjemenkama - 42 g | | | | | | | |
| | 19% 🍞 | 1155.0042 | 90 (2x45) | 3,78 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min 🍞 | 165°C / 19 - 21 min 🍞 |
|  | Kroasan ravni sa sjemenkama - 80 g | | | | | | | |
| | 19% 🍞 | 1155.0080 | 60 (2x30) | 4,80 kg | 64 | 30 min | 180°C / 18 - 20 min 🍞 | 165°C / 20 - 25 min 🍞 |

Lisnato pecivo s čokoladom

| | vrsta masnoće | kataloški broj | količina/kutija | težina/kutija | kutija/paleta | Odmrznuti i peći | | Iz zamrzivača u pećnicu |
|---|---|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | vrijeme odmrzavanja | temperatura pečenja vrijeme pečenja | temperatura pečenja vrijeme pečenja |
|  | Mini Lisnato pecivo s čokoladom - 30 g | | | | | | | |
| | 19% 🍞 | 1265.0030 | 150 (2x75) | 4,50 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min | 165°C / 18 - 20 min |
|  | Mini Lisnato pecivo s čokoladom - 30 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1267.0030 | 150 (2x75) | 4,50 kg | 88 | 20 min | 180°C / 12 - 14 min | 165°C / 18 - 20 min |
|  | Lisnato pecivo s čokoladom - 85 g | | | | | | | |
| | 19% 🍞 | 1265.0085 | 90 (3x30) | 7,65 kg | 48 | 30 min | 180°C / 20 - 22 min | 165°C / 20 - 25 min |
|  | Lisnato pecivo s čokoladom - 75 g | | | | | | | |
| | SuperBlend | 1267.1075 | 60 (2x30) | 4,50 kg | 88 | 30 min | 180°C / 20 - 22 min | 165°C / 20 - 25 min |
|  | Lisnato pecivo s nadjevom od čokolade i custard kreme - 90 g | | | | | | | |
| | 15% 🍞 | 1275.0090 | 60 (2x30) | 5,40 kg | 64 | 30 min | 180°C / 20 - 22 min | 165°C / 20 - 25 min |

Member of



Gourmand Pastries je dio grupe Dossche zajedno s Dossche Mills (brašno za pekare, keksi i ostali nutricionistički proizvodi od 1875), Flinn (toplinski obrađeno brašno), Mexma Foods (tortilje). Sve zajedno, grupa ima 550 zaposlenih diljem svijeta.





Head Office

Gourmand S.A. • Drève Gustave Fache 6, 7700 Mouscron - Belgium
T. + 32 (0)56 85 90 90 • info@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com