



DOCES FRANCESES

—  —

*Le Blé Doré*

— CATÁLOGO 2021 —

FOOD-SERVICE

A *LeBléD'or* produz e distribui sobremesas de qualidade premium para clientes exigentes e sofisticados. Estamos no mercado desde 2015, agora com a novidade de trazer soluções para o seu negócio.

Em nosso portfolio apresentamos 2 gamas: *artesanal*, feito em nossa cozinha em Itaquanduba e a *importada*, produtos importados da França com toda segurança até o seu estabelecimento.

*Prezamos sabor, qualidade e inovação.*

OFERECEMOS NOSSOS PRODUTOS PARA:



HOTÉIS E  
POUSADAS



RESTAURANTES



CAFETERIAS



SORVETERIAS/  
DOCERIAS



ESPAÇO GOURMET  
DE SUPERMERCADOS



EVENTOS





## NOSSA *missão*

- Sempre oferecer produtos de qualidade;
- Trabalhar com fichas técnicas afim de fornecer produtos padronizados;
- Controlar com rigidez o teor de açúcar nas receitas;
- Trabalhar com matéria prima de alta qualidade.

## NOSSOS *produtos*

### SÃO OFERECIDOS DE DUAS FORMAS:



#### **A FINALIZAR**

O produto é finalizado pela cozinha do estabelecimento.

#### **VANTAGENS:**

- Armazenamento simplificado;
- Saídas controladas;
- Liberdade nos recheios e composições;
- Estimula a criatividade da equipe da cozinha.



#### **PRONTO**

O produto sai da nossa cozinha de produção pronto para consumo.

#### **VANTAGENS:**

- Zero mão de obra;
- Produtos frescos;
- Perfeito para estabelecimentos com pouco espaço de armazenamento.

## NOSSOS *diferenciais*

- Produção 100% artesanal.
- Usamos fichas técnicas e receitas francesas;
- Oferecemos treinamento de finalização dos produtos da gama “a finalizar” para a sua equipe de cozinha;
- Preparamos sua equipe para explicar sobre nossos produtos;
- Todos os nossos produtos acompanham modo de preparo e de conservação e informações nutricionais;



GAMA ARTESANAL



# Canelé

*Doce francês assado.  
Textura caramelizada por fora  
e cremosa por dentro,  
com notas de baunilha.*

# TIPOS DE CANNELE



## Tradicional

Simple e delicado.  
Harmonização perfeita com café.  
Servir frio ou morno

Peso: 45 a 55 gramas. Lorem ipsum



## Recheado

Canelé tradicional recheado com  
seleção de creme e ganache.

Peso: 55 a 60 gramas.



# TIPOS DE CANNELE



## Coberto

Canelé tradicional coberto com chocolate meio-amargo ou branco.

Peso: 55 a 60 gramas.



## Marshmallow

Chocolate meio-amargo em formato de canelé, recheado com marshmallow artesanal.

Peso: 50 a 60 gramas.



GAMA ARTESANAL



# *Pâte à choux*

*Massa leve e areada,  
complexa, que exige técnica,  
afim de criar um vácuo por dentro,  
usada como base para vários  
doces e sobremesas.*

# BASE PÂTE À CHOUX



## Choux

Doce tradicional recheado com seleção de cremes e coberto com fina camada crocante.

**Sabores:**

Creme Patissiere de Baunilha, Café, Chocolate, Praline, Limão Siciliano e Baunilha & Frutas Vermelhas.

Peso: 70 a 80 gramas.



## Paris-Brest

Sobremesa clássica, de elegância em formato de rodas, recheado com creme, finalizado com açúcar glace.

**Sabores:**

Creme Mousseline de Baunilha, Chocolate e Praline.

Peso: 160 a 170 gramas.



# BASE PÂTE À CHOUX



## Eclair

Doce tradicional francês recheado com seleção de cremes e finalizado com cobertura.

**Sabores:**

Creme Patissiere de Baunilha, Chocolate, Café, Praline e Limão Siciliano.

Peso: 85 a 95 gramas.



## Religieuse

Sobremesa preparada com dois choux sobrepostos, recheados com cremes, finalizados com cobertura.

**Sabores:**

Creme de Baunilha, Chocolate, Café, Praline ou Mix.

Peso: 150 a 160 gramas.



GAMA ARTESANAL



# Mil folhas

Uma sobremesa *requintada*,  
elaborada com 3 placas de  
*massa folhada artesanal*,  
*leve e crocante*, intercalada  
com *creme*, finalizada com  
açúcar glacê.

**Sabores:**

Creme de Baunilha, Chocolate ou Mix.

Peso: 160 a 170 gramas.



GAMA ARTESANAL



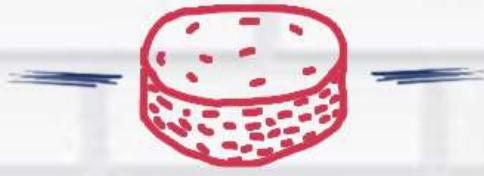
# Tartelette

Base pronta de massa sablé,  
feita com farinha de amêndoas,  
leve e crocante.

Tamanhos:  
P ou G.



GAMA ARTESANAL



# Palets Breton

*Biscoito amanteigado,*  
super saboroso, que pode ser usado  
como base para sobremesa.



GAMA ARTESANAL



# Cookies

Biscoito crocante,  
com gotas de chocolate.

Pode ser servido em sanduba com diversos recheios ou para complementar sobremesas como sorvetes, crepes, tartelettes, etc.



GAMA ARTESANAL



# Madeleine

Bolinho macio e esponjoso  
em formato de concha. Um clássico Francês.

Sabores:

Limão e Gotas de Chocolate.



GAMA ARTESANAL



# Financier

Bolinho tradicional francês  
feito com farinha de amêndoas.

Combina perfeitamente com café.

Sabores:

Tradicional, Chocolate e Morango.





# GAMA IMPORTADA



## — Linha de Folhados feitos na França —



### Croissant

Autêntico croissant francês feito com manteiga francesa de "tourage".

DOIS TAMANHOS:  
55 gramas e 30 gramas

### Pão de Baunilha

Massa folhada rechada com  
creme de baunilha.

Peso: 40 gramas



### Chausson de maçã

Massa folhada francesa recheada  
com compota de maçã.

Peso: 40 gramas



### Mini Pão de Chocolate

Massa folhada francesa recheada  
com barras de chocolate suíço.

Peso: 30 gramas





[www.lebledor.com.br](http://www.lebledor.com.br)

 **LEBLEDOR**

**(11) 94752-6740**

AV. DOS BANDEIRANTES, 235  
CEP: 11630-000 | ITAQUANDUBA - ILHABELA - SP