

Le Frédéric
NEUHAUSER

PÂTISSERIE

La Pâtisserie



Fruits d'un savoir-faire artisanal et d'ingrédients naturels sélectionnés, nos pâtisseries révèlent des saveurs délicates et originales.

Essayez d'y résister.



S.A. Boulangerie Neuhauser
18, avenue Foch - 57730 Folschviller
Tél.: 03 87 93 96 70 - Fax : 03 87 92 89 74
www.neuhauser.fr







Les tartes prêtes à cuire

Un tourbillon de saveurs pour cette sélection de nos meilleures tartes confectionnées à partir de matières premières sélectionnées, dans le respect des recettes ancestrales.







Les fruits sont disposés à la main sur les fonds afin de préserver cette touche artisanale qui fait toute la différence.



Pour plus de brillant et une meilleure conservation, pensez à napper vos tartes à l'abricotine sitôt après la cuisson.

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
①	Tarte clafoutis cerise 24 cm	500941	870 g	750 g	10	48	35-40 mn à 160-180°C
②	Tarte abricot 24 cm	500036	740 g	650 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C
③	Tarte poire frangipane 24 cm	500033	800 g	700 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C
④	Tarte poire frangipane 27 cm	501512	1050 g	900 g	8	40	35-40 mn à 160-180°C



							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/palette	Cuisson	
①	Tarte citron 24 cm	501496	870 g	750 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C
①	Tarte citron 27 cm	500771	950 g	850 g	10	40	35-40 mn à 160-180°C
②	Tarte alsacienne aux pommes 24 cm	501462	800 g	700 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C
③	Tarte normande 24 cm	500190	780 g	700 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C



La tarte alsacienne aux pommes est une spécialité régionale à base de pommes fraîches disposées manuellement sur un fond garni d'un délicieux flan aux œufs.

Les tartes aux pommes traditionnelles

Des pommes fraîches, découpées en fines lamelles et déposées délicatement sur un lit de crème pâtissière ou de compote de pommes, sur une base de pâte brisée ou feuilletée au beurre fin.



Découvrez notre tarte aux pommes vergeoise, préparée avec une authentique vergeoise, pour les plus fins gourmets

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Tarte pomme compote 24 cm	500766	750 g	600 g	12	48	35-40 mn à 160-180°C
① Tarte pomme compote 27 cm	500761	1000 g	800 g	10	40	35-40 mn à 160-180°C
② Tarte vergeoise pomme 24 cm	501789	900 g	750 g	10	48	45 mn à 160-180°C
③ Tarte feuilletée pomme / flan ø 22 cm	500035	550 g	480 g	11	60	25-30 mn à 160-180°C
③ Tarte feuilletée pomme / flan ø 26 cm	-	850 g	740 g	8	66	25-30 mn à 160-180°C



Les tartelettes prêtes à cuire

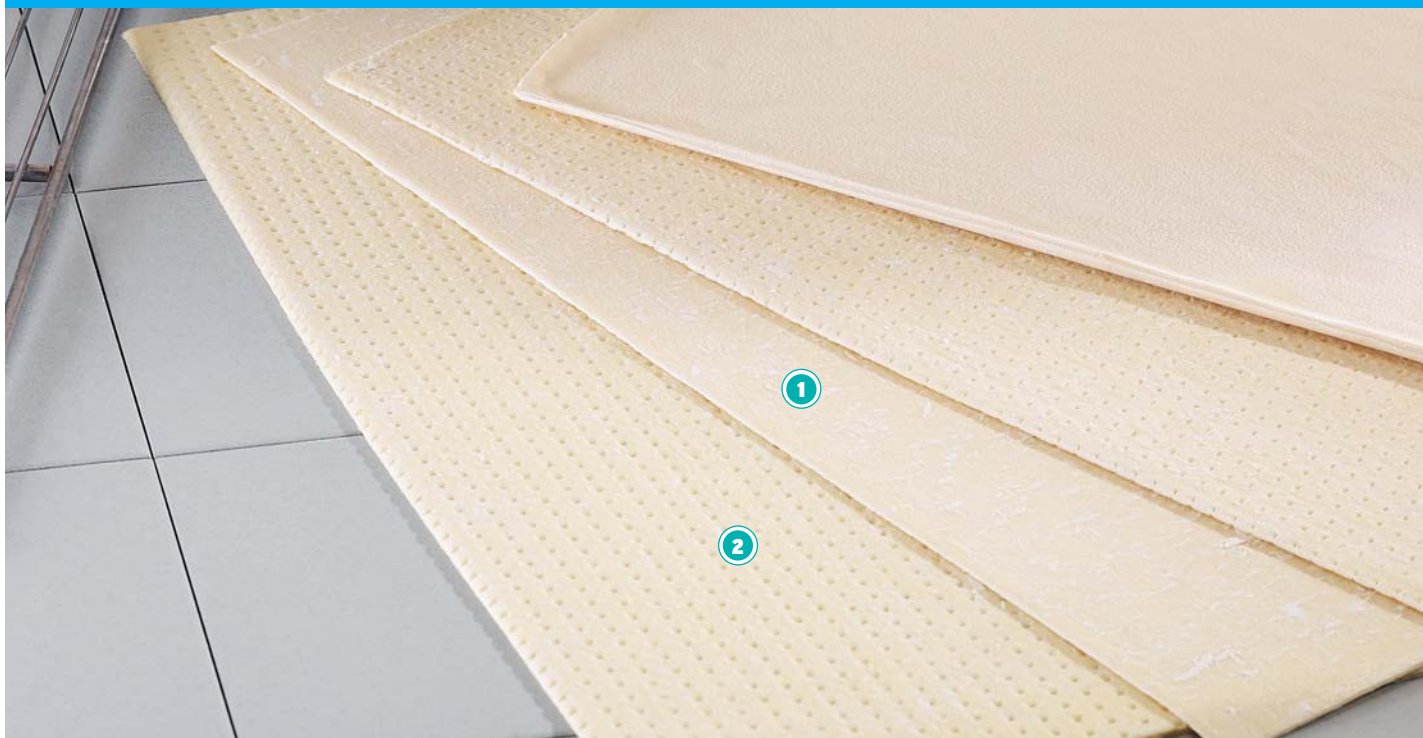
Notre gamme de tartes est déclinée en formats individuels, pratiques et conviviaux à déguster à tout moment de la journée.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Tartelette citron 10,5 cm	501431	145 g	130 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C
Tartelette amandine 10,5 cm	502012	145 g	125 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C
② Tartelette poire 10,5 cm	500037	145 g	130 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C
③ Tartelette abricot 10,5 cm	500039	145 g	130 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C
④ Tartelette flan 10,5 cm	502011	150 g	135 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C
⑤ Tartelette pomme 10,5 cm	500038	175 g	150 g	48	49	30-35 mn à 160-180°C







Pour satisfaire pleinement vos clients, réchauffer légèrement les tartelettes avant de les servir.





Les plaques de feuilletage pur beurre

Sucrées ou salées, donnez libre cours à votre imagination avec nos plaques feuilletées pur beurre...

					
	Code	Poids surgelé	Unités/Carton	Cartons/Palette	
①	Plaque feuilletage 60 x 40 cm (non piquée)	500736	700 g	15	20
②	Plaque feuilletage 60 x 40 cm (piquée)	500734	900 g	12	20

Les produits de service

Crus ou cuits, secs ou surgelés, nos fonds de tartes et choux prêts à garnir sont idéaux pour créer vos propres recettes savoureuses...



Notre gamme complète est disponible sur simple demande.



Les flans prêts à cuire

Un savoir-faire artisanal et des ingrédients soigneusement sélectionnés pour des flans moelleux et parfumés, dignes des meilleurs pâtisseries.



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Tarte au flan nature ø 24 cm	500223	850 g	700 g	12	48	40-50 mn à 160-180°C
② Flan coco ø 28 cm	501931	2100 g	1900 g	6	40	60-80 mn à 160-180°C
③ Flan nature ø 28 cm	500741	2300 g	2000 g	6	40	60-80 mn à 160-180°C



Après cuisson, les flans se conservent facilement dans un lieu réfrigéré pendant 2 à 3 jours.



Les fars prêts à cuire

Misez sur l'originalité et variez votre offre avec cette sélection de fars riches en fruits et élaborés à partir de lait frais et d'œufs entiers.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Far breton aux pruneaux	501932	1100 g	950 g	6	88	1h à 160-180°C
② Far normand aux pommes	501933	1100 g	950 g	6	88	1h à 160-180°C
③ Far griottes	501934	1100 g	950 g	6	88	1h à 160-180°C



Pour un en-cas savoureux, proposez ces nouveautés en alternant les 3 variétés de fars.







Les beignets

Une gamme riche et très variée de beignets nature ou fourrés déclinée en plusieurs tailles et formes. Multipliez les plaisirs avec nos garnitures 25% pur fruit ou nos irrésistibles beignets fourrés chocolat-noisette.

Tous nos beignets sont prêts à déguster après simple décongélation.

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Décongélation	
①	Mini beignet nature	501831	33 g	33 g	80	80	30 mn
①	Mini beignet framboise	501912	42 g	42 g	80	80	30 mn
①	Mini beignet parfum chocolat-noisette	501911	42 g	42 g	80	80	30 mn
②	Beignet nature	501201	60 g	60 g	40	80	30 mn
③	Beignet bretzel	501676	70 g	70 g	50	44	30 mn
④	Beignet abricot	501198	80 g	80 g	40	80	30 mn
④	Beignet framboise	501200	80 g	80 g	40	80	30 mn
④	Beignet pomme	501202	80 g	80 g	40	80	30 mn
④	Beignet parfum chocolat-noisette	501199	80 g	80 g	40	80	30 mn



Pensez à saupoudrer les beignets de sucre en poudre ou de sucre glace avant de les servir.