



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

CATÁLOGO OBRADOR
2017 - 2018



La casa Weiss

La PASION de nuestros clientes, el gusto por EXCELENCIA y por la innovacion agil.

Todo empieza en 1882 en Saint Etienne, tierra de chocolate. Nuestra historia es en primer lugar de Eugène Weiss, creador y precursor. Descubra el Arte del praliné y del montaje y cree el Haut Chocolat®. Para no perder nada de esta tradición y de esta manera única de hacer las cosas. Weiss domina toda la producción desde la selección de las habas de cacao, de las avellanas, de la las almendras... hasta el "ballotin" de bombones de chocolate y no deja de innovar "con y para sus queridos clientes". Nuestra casa Weiss adora las buenas materias primas como el chocolate y el praliné de Alta Calidad.

1882



Eugène Weiss es el hijo de un viticultor de Alsacia. El arte del montaje fluye en sus venas, inventa así el Haut Chocolat® y abre su primera tienda en Saint Etienne, tierra de chocolate.



1940

La imprescindible naranja con trocitos de "nougatine" de la casa Weiss.



1926

Weiss deposita la PATENTE del NAPOLITANA. El chocolate se vuelve nómada.

2014

Weiss obtiene el premio de la empresa de «Patrimoine Vivant»

RECONOCIMIENTO DEL BUEN HACER ARTESANO DE EXCELENCIA



PATRIMOINE VIVANT

2012

LI CHU 64%

PURO ORIGEN VIETNAM

Un gusto único y distinto, con notas azucaradas y frescas nacidas de la colaboración con la asociación solidaria Vietcacao.



1995



CREACIÓN d'ACARIGUA 70% Con el artesano chocolatero de Paris Michel CHAUDUN.

1990



racias a un proceso único de fabricación y a la elección de frutos secos de excepción, Weiss es reconocido internacionalmente por su praliné UN VERDADERO REFERENTE MUNDIAL.

1985

CREACIÓN d'ÉBENE 72%

Un chocolate con gusto amargo con el % de cacao más elevado del mercado en su lanzamiento.

2014

INNOVACIÓN El polvo de Praliné

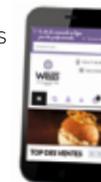


¡Nuevas vías creativas!



2015

PRIMER SITIO WEB DE PEDIDOS DE CHOCOLATE ON LINE DEDICADO A PROFESIONALES www.weiss.fr



2016



CO DESARROLLO

Las Sublimas, unas pepitas generosas con un verdadero gusto de chocolate, co desarrolladas con Raoul Maeder, artesano, ganan el trofeo de innovación Europain.



2016

En octubre 2016 Les Ateliers Weiss han abierto sus puertas. Une encuentro único entre Cultura y Gastronomía en Saint Etienne.



2017

Chococèpes 42% La asociación de Haut Chocolat® y boleto basada en la idea original de Régis Marcon fabricada por encargo por la chocolatería WEISS.



Los equipos Weiss !

Weiss es una pequeña empresa de 115 personas. Tenemos todos la misma ilusión: *la satisfacción de nuestros clientes.*



El equipo de maquinistas



Los comerciales



Los artistas confiteros



El equipo Chocolate

¡Un equipo muy motivado del haba a nuestros clientes !



el equipo de logística

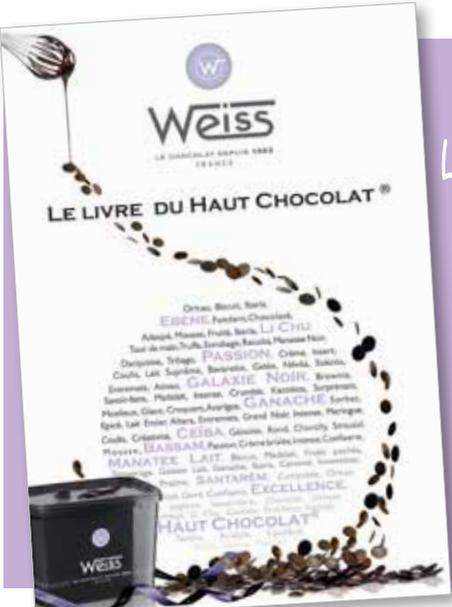


El equipo de gestión

Expertos para asesorarle

135 años después de su creación, Weiss ha mantenido la pasión embriagadora por el chocolate y el entusiasmo de sus equipos por esta materia compleja y auténtica. Cada día nuestros equipos mantienen la exigencia de Eugène Weiss y el enriquecimiento a lo largo de las innovaciones desarrolladas por y para usted, artesano enamorado de su oficio.

Baptiste Toninato y Lucie Berruet le asesoran en la utilización de nuestros chocolates praliné. Están a su disposición para desarrollar juntos las innovaciones Weiss del mañana. *¡Conviértase en su fuente de inspiración!*



Descubra el libro el Haut Chocolat® una herramienta para ayudarle en el día a día a utilizar nuestros chocolates

Descárguelo aquí



LUCIE ingeniera apasionada por el chocolate, domina el arte del el Haut Chocolat® y lo expresa en multitud de maneras, de texturas, de gustos y de colores!

Ella se dedica principalmente a la creación de nuestros bombones de chocolate, sabrá hacerle disfrutar a través de cada una de sus realizaciones, su energía, su buen humor y su sentido del detalle hacen de ella un referente nuevo y imprescindible!



Baptiste es nuestro maestro chocolatero sin ningún límite creativo. Un experto en chocolate al 100% Weiss que entiende nuestro chocolates como nadie.

Su juventud y su entusiasmo le permiten crear recetas golosas nuevas, que le hacen ir más allá en la creación de nuestros chocolates.

Selección de las mejores materias primas

Weiss preserva la naturalidad de sus productos que garantiza que no se añade más grasa vegetal que la manteca de cacao. La calidad de los productos Weiss reside en esta ética pero también en la selección de las materias primas. Weiss ha seleccionado de las mejores regiones del mundo, sus frutos secos y habas de cacao para sus texturas y sabores sin igual.



Weiss miembro del jurado de los Cocoa Awards

Cacao



Cacao de Vietnam

Por sus aromas especiados y sorprendentes que dan una sensación de frescor única

•

Cacao de Ecuador

Por su carácter amargo y sus notas florales

•

Cacao de Venezuela

Por su gusto y sus toques afrutados y con notas a miel

•

Cacao de Madagascar

Por su ligera acidez y sus aromas de frutas rojas

•

Cacao de Trinidad y Tobago

Por sus notas especiadas y su potencia en cacao

•

Cacao de Papúa Nueva Guinea

Por su intensidad y sus notas salvajes y ahumadas

•

Cacao de la Republica Dominicana

Por su fuerza sorprendente gracias a un carácter amargo potente asociado a una bella acidez

•

Cacao de Ghana

Para su intensidad aromática

•

Cacao de Costa de Marfil

Para darle más gusto a cacao, así como para el toque de acidez y de sabor ligeramente amargo



Espicias y granos



Vainilla negra Bourbon de Madagascar

Por su potencia aromática y su gusto

•

Sésamo Blanco de la India

Por la intensidad ligeramente ahumada de su origen histórico



Frutos Secos



*Avellanas de Italia Piamonte IGP**

Por su calidad excepcional y su gusto único.

Se la considera como una de las mejores avellanas del mundo.

•

Avellanas de Italia Romanas

Por su gusto intenso de avellana

•

Almendra de España Marcona

Por su forma corta y redonda que le da un gusto sutil y suave

•

Almendra de España Valencia

Por su forma larga y su color oscuro

•

Anacardos de India

por su delicado sabor tropical

•

Castañas de Italia

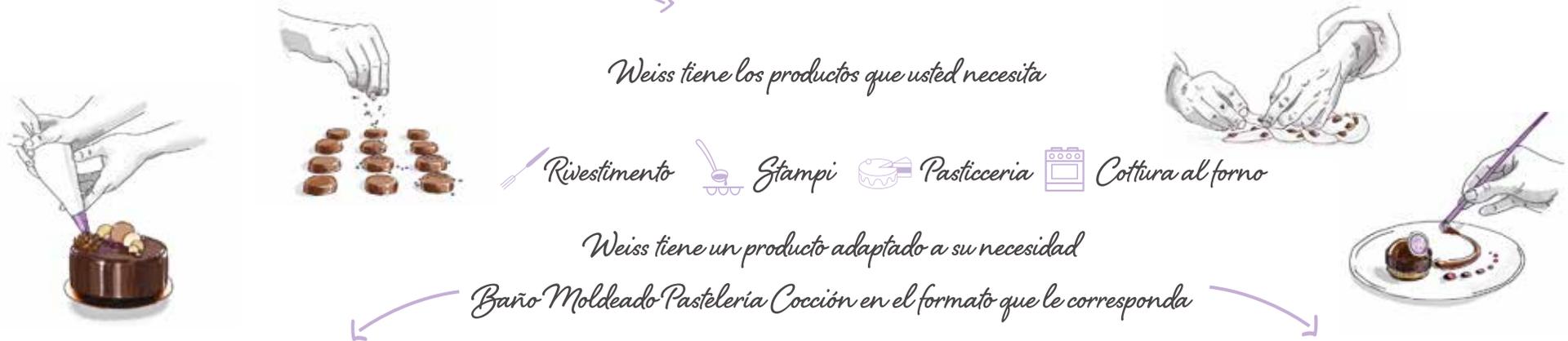
Por su untuosidad y su color propio de la zona de Turín.



* Nuestras Avellanas Piamonte son IGP (Indicación Geográfica Protegida). IGP es un signo de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.

Una oferta pensada para usted

Siete  pastelero  chocolatero  panadero  restaurador  gastronomie



Los Chocolates de Obrador

Los Pralinés y Gianduja



PRESENTACIÓN DE ALTA GAMA

Protegen de la humedad y de la luz

Ergonómicos, Protegidos, ideales para almacenar

La Gama Weiss

Eugène Weiss fue el primero en combinar habas de cacao de diferentes orígenes, acutalmente la gama se caracteriza por su maduro, agradable y vistoso sello. Weiss practica el arte de la mezcla con el conjunto de sus ingredientes: las habas, las almendras, las avellanas, las frutas, las especies..Mezclamos nuestros ingredientes como las cepas para el vino o la malta para el whisky.

Los chocolates de obrador

- 11 TABLA DE APLICACIONES
- 12 CURVAS DE ATEMPERADO
- 13 LOS CHOCOLATES DE MEZCLA
- 22 LOS CHOCOLATES PURO ORIGEN



Los Pralinés

- 25 LA GAMA
- 26 LOS PRALINÉS ALMENDRAS Y AVELLANAS
- 28 LOS PRALINÉS ALMENDRAS
- 29 LOS PRALINÉS AVELLANAS
- 30 LAS ESPECIALIDADES EN FRUTOS SECOS



Los complementos de obrador

- 33 LAS PEPITAS DE CHOCOLATE SUBLIMES
- 34 LAS BARRITAS PARA BOLLERÍA
- 34 LOS CHOCOLATES CALIENTES
- 34 EL GLASEADO
- 35 LOS COMPLEMENTOS DE CACAO



Los chocolates de obrador

TABLA DE LAS APLICACIONES

LAS CURVAS DE ATEMPERADO

LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

- Negro
 - Leche
 - Blanco
-

LOS CHOCOLATES PUROS DE ORIGEN

- Negro
- Leche





TABLA DE LAS APLICACIONES

		Las características técnicas				Las aplicaciones			Los formatos			
Les chocolates		% de materia grasa de cacao	% de azúcar	% materia grasa lechera	Fluidez	Pastelería	Moldeado	Baño	Panes 5 x 1 Kg	Cubo 1,8 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 10 Kg
NEGRO	Adzopé 55 %	37	44		■■■	•	•				•	
	Oricao 58 %	38	38		■■■	•	•	•		•	•	
	Sokoto 62 %	39	36		■■■	•	•	•	•		•	•
	Altara 63 %	39	36		■■■	•	•				•	•
	Tribago 64 %	40	35		■■■	•	•				•	•
	Santarem 65 %	40	34		■■■	•	•				•	
	Ibaria 67 %	41	32		■■■■	•	•	•				•
	Ativao 67 %	44	32		■■■■■	•	•	•			•	•
	Galaxia 67 %	44	32		■■■■■	•	•	•		•	•	•
	Acarigua 70 %	42	29		■■■	•	•		•		•	•
	Ebano 72 %	44	27		■■■	•	•		•		•	•
	Kacinkoa 85 %	49	14		■■■■	•	•	•			•	
LECHE	Caramelatte 35 %	29	41	4	■■	•	•				•	
	Leche Entera de France 36 %	33	42	5	■■■■■	•	•	•			•	•
	Leche Suprema 38 %	34	41	5	■■■■■	•	•	•	•		•	•
	Leche Caramel 38 %	34	41	5	■■■■■	•	•	•			•	
	Galaxia Leche 41 %	35	36	6	■■■■■	•	•	•		•	•	•
	Chococèpes 42 %	30	47	6	■■■■■	•	•		•			
BLANCO	Névée 29 %	30	42	7	■■■■■	•	•	•	•	•	•	•
	Anëo 34 %	35	37	7	■■■■■	•	•	•			•	
NEGRO	Ceïba 64 % Puro Republica Dominicana Bio & Equitable	39	35		■■■	•	•			•	•	
	Li Chu 64 % Puro Vietnam	38	35		■■	•				•	•	
	Bassam 69 % Puro Costa de Marfil	39	30		■■	•					•	•
	Madalait 35 % Puro Madagascar	30	43	6	■■■	•	•				•	
	Manatee Lait 42 % Puro Trinidad y Tobago	34	35	6	■■■■	•	•	•			•	

Para los moldeados de Pascua /Navidad le aconsejamos utilizar las coberturas con una fluidez superior a 3.

LAS CURVAS DE ATEMPERADO TEÓRICAS

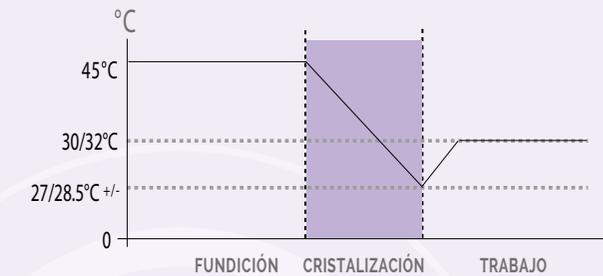
El chocolate es una materia compleja que a cada variación de entorno, reacciona. Es pues necesario conocerlo bien para trabajarlo y obtener unos resultados perfectos que sean el reflejo de su exigencia.

Saber dominar la temperatura es una obligación para obtener y realzar todas las cualidades de nuestro chocolate: su brillo, su crujiente y su gusto inimitable.

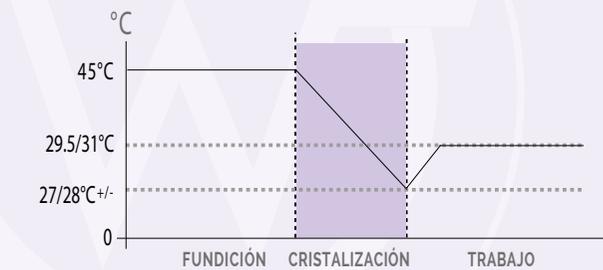
*Para ello, no basta poseer buenas herramientas, su mano y sus ojos son esenciales, en resumen **su trabajo es indispensable**.*



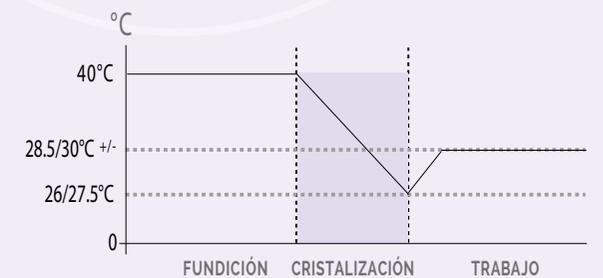
CHOCOLATE NEGRO



CHOCOLATE CON LECHE



CHOCOLATE BLANCO





LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

Gracias al « savoir faire » de la fabricación del chocolate y a los conocimientos precisos de cada terruño, Weiss define el justo maridaje y obtiene unas coberturas de chocolate únicas para nutrir su creatividad y su discurso en la tienda. Weiss es uno de los únicos chocolateros que transmite la integralidad de los orígenes de los cacao que componen las mezclas. Descubra, por ejemplo, el amargor del Ecuador aliado a la potencia del cacao africano, o los sorprendentes aromas especiados del Vietnam...



• NEGRO •

Adzopé 55%



Chocolateado y apetitoso

Un gusto típico de los cacao africanos chocolateados con **notas ligeras de especias cálidas** que le dan un perfil de chocolate apetitoso.

GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 036

Oricao 58%

EL INDISPENSABLE DE LOS PASTEROS



La calidad Weiss cada día

El chocolate negro indispensable con gusto intenso, fácil de **utilizar en todas las aplicaciones**. Oricao 58% presenta un gusto suave en boca que permite muchos maridajes de aromas. A continuación, todas las notas atípicas del chocolate se despiertan, dando así final muy chocolateado.

GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 1,8 Kg
Réf. 1 120 865

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 063

Sokoto 62%



Redondo con notas tostadas

Un clásico **muy fino alrededor** de un chocolate con **notas tostadas y un poco amargas** que le dan una bonita dulzura.

ECUADOR • VENEZUELA • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Panes 5 x 1 Kg
Réf. 1 020 000

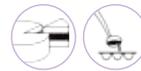
Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 019

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 019

LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

• NEGRO •

Tribago 64%



Sutil & elegante

Un chocolate con ligeras **puntas frutadas y azucaradas** enlazadas con sutiles notas amaderadas **y floridas** que se acaban con sobre un **final chocolateado** debido a su riqueza en cacao de África. Un clásico de las coberturas Weiss.

 ECUADOR · VENEZUELA · GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 020

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 022

Altara 63%



Con raza & intenso

Una sola variedad de **habas** que le dan este gusto de chocolate bien equilibrado con **taninos fundidos**.

 GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 035

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 023

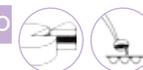




LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

**Santarém 65%**

NUESTRO CHOCOLATE MÁS DESENFADADO

*Ahumado y salvaje*

Este chocolate **sorprendente y único** revela **unas notas ahumadas pronunciadas**, unos aromas morenos de tabaco maridados a unos **toques vegetales que recuerdan la potencia de ciertos téis verdes**. Esta cobertura se recomienda para las recetas de ganaches con frutas rojas pero también para preparaciones saladas al chocolate (salsas para caza por ejemplo.)

 PAPÚA NUEVA GUINEA • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg

Réf. 1 022 015

Galaxie 67%

LA COBERTURA DE CADA DÍA

*Equilibrada con notas tostadas*

Una cobertura excepcional hecha **de las mejores habas de cuatro regiones**. Se anuncia con unas **notas ligeramente ácidas y de amaderadas** que dejan lugar a un gusto amargo marcado y equilibrado por **aromas tostados de frutos secos** que le dan una longitud en boca característica. Su **textura perfecta**, a la vez fluida y plena se adapta a **todas las aplicaciones**.

 TRINIDAD Y TOBAGO • ECUADOR • PAPÚA NUEVA GUINEA • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 1,8 Kg

Réf. 1 120 866

Cubo 5 Kg

Réf. 1 024 033

Cubo 10 Kg

NUEVO
Réf. 1 121 406

LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

• NEGRO •

Atirao 67% BAÑO DE BOMBONES WEISS

Equilibrado & chocolate



Una cobertura excepcional nacida de una **sutil mezcla de tres orígenes de habas**. Se anuncia bien equilibrada **con unos aromas en un principio redondos y frescos** que van creciendo con una bonita **intensidad**. Su carácter bien chocolateado con notas cálidas y tostadas, se revela en un buen largo en boca.

 MADAGASCAR • TRINIDAD Y TOBAGO • VENEZUELA

Seau 5 Kg
Réf. 1 022 046

Seau 10 Kg
NOUVEAU
Réf. 1 121 407

Ibaria 67%

Con cuerpo & fruta



Chocolate con **cuerpo, muy afrutado, bien equilibrado** en manteca de cacao y materia seca de cacao con **una punta azucarada en final de boca**.

 TRINIDAD Y TOBAGO • ECUADOR • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 020

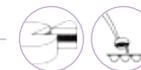




LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS



Acarigua 70%



Dulce & afrutado

Muy suave en boca con una **nota final de frutas rojas muy perfumada**. Un clásico del chocolate Weiss **desarrollado con el chocolatero parisino Michel Chaudun**.

ECUADOR · VENEZUELA · GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

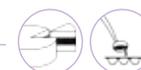
Panes 5 x 1 Kg
Réf. 1 020 001

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 016

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 021

Èbène 72%

GARANTIZADO SIN LECITINA AÑADIDA



Potente & redondo

La mezcla armoniosa de las habas de Ecuador da gusto redondo y sabor a la potencia del cacao africano. **Premio Ruban Bleu en el Salón Intersuc**.

ECUADOR · VENEZUELA · TRINIDAD Y TROBAGO · GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Panes 5 x 1 Kg
Réf. 1 020 002

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 018

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 032

Kacinkoa 85%

EL MAS POTENTE DE NUESTROS CHOCOLATE



Fuerza extrema del cacao

Una cobertura con **amargor marcado sin acidez**, con aromas tostados y unas notas tostadas al final.

VENEZUELA · GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 017

LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

• LECHE •

Lait Entier de France 36%

NUEVO



Un chocolate luminoso y perfectamente equilibrado.

Lait Entier de France 36% es la última nacida de la Maison Weiss. Su color claro, **nacido del ensamblaje de granos de cacao** de Vietnam y de Madagascar, y su intenso sabor a leche fresca aportarán un contraste máximo en sus escaparates y un equilibrio perfecto en boca.

VIETNAM • MADAGASCAR

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 907

Cubo 10 Kg
Réf. 1 121 913

Lait Suprême 38%



Lacteado con notas equilibradas a cacao

Cobertura clásica con **un verdadero gusto a de cacao sublime con una punta de vainilla** que le da una nota de caramelo. El clásico de las coberturas de leche Weiss.

VENEZUELA • ECUADOR • MADAGASCAR • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Panes 5 x 1 Kg
Réf. 1 020 009

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 037

Cubo 10 Kg
Réf. 1 024 028

Galaxie Leche 41%

LA COBERTURA DE CADA DÍA



Cremoso con marcadas notas de cacao

Un chocolate con leche que proviene **de la mezcla de cuatro grandes orígenes**. En boca sus **notas lácteas y frescas** se asocian a un gusto de cacao marcado que trae un ligero amargor. Se añaden aromas **cálidos y notas a galleta**. El conjunto se acaba con un gran largo en boca.

VENEZUELA • ECUADOR • MADAGASCAR • GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 1,8 Kg
Réf. 1 120 862

Cubo 5 Kg
Réf. 1 024 034

Cubo 10 Kg
NUEVO
Ref. 1 121 404

Chococèpes 42%

NUEVO



Una idea original de Régis Marcon fabricada por encargo por la chocolatería WEISS.



Chococèpes propone **notas de setas y de sotobosque intensas** que se obtienen gracias a la **combinación de técnicas tradicionales** con **verdaderos trozos de setas cultivadas** en el sotobosque pero también gracias a **orígenes de cacao seleccionados** que prolongan la intensidad del sabor de las setas

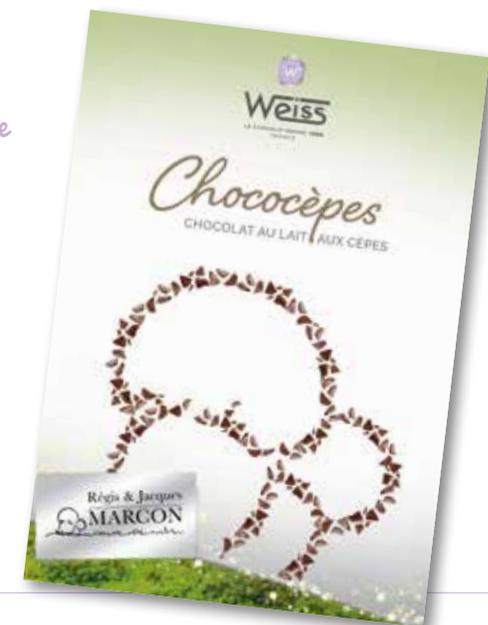
GHANA

Pan de 5 x 1 Kg
Réf. 1121793

Descubra unas recetas inéditas en nuestro cuaderno de recetas Chococèpes

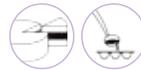


Descárguelo ya





Caramelatte 35% **NUEVO**



Notas delicadas de caramelo sin aromas y sin colorantes

Un equilibrio armonioso entre unas notas lácteas untuosas y **finas de un caramelo elegante**, todo, **sin aromas y sin colorantes!**

GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 182

Encuentre
5 recetas en
nuestro libro
de recetas
Caramelatte



Descárguelo ya



Lait Caramel 38% **NUEVO**



Gusto explosivo de caramelo

Un chocolate que le hará volver a su infancia en la degustación gracias a su gusto explosivo de **caramelo** y su **textura muy fundente**.

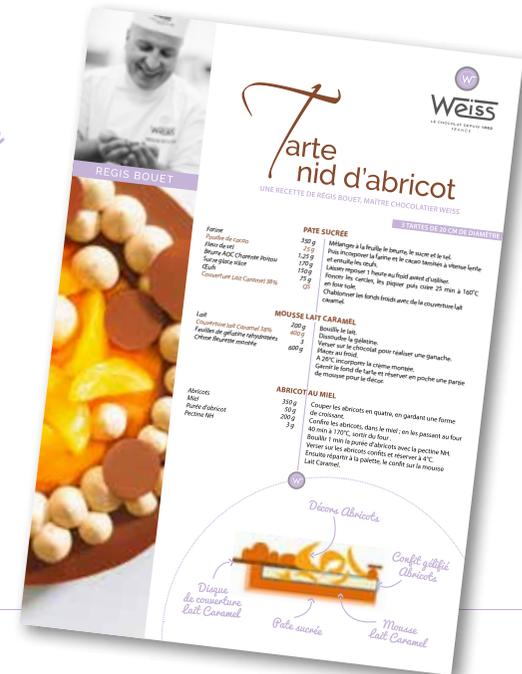
VENEZUELA · ECUADOR · MADAGASCAR · GHANA Y/O COSTA DE MARFIL

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 383

Encuentre una
receta de tarta,
junto con un molde
de Pascua, en
nuestro libro de
recetas



Descargue
nuestra receta



LOS CHOCOLATES DE MEZCLAS

• BLANCO •

Néveá 29%

Dulce y avainillado



Dotado de un aroma lacteado, ligeramente azucarado y avainillado, este chocolate deja en boca un **ligero perfume de leche caramelizada**. Es muy **fluidu y fácil de trabajar**, con un fuerte contenido en manteca de cacao.

Panes 5 x 1 Kg

Réf. 1 020 012

Cubo 1,8 Kg

Réf. 1 120 868

Cubo 5 Kg

Réf. 1 022 012

Cubo 10 Kg

Réf. 1 024 030

Anéo 34% **NUEVO**

Una pureza sorprendente



Su nombre se inspira de los inuits que utilizan esta palabra para hablar de la nieve. Anéo es un chocolate blanco de **color claro** muy poco azucarado que acaricia el paladar gracias a su gusto de **leche fresca y untuosa**, totalmente equilibrado con sus **notas cálidas y florales vainilla** de Madagascar. De una **fluidéz perfecta** y de una textura muy fundente, será el aliado de su creatividad para todo tipo de creación.

Cubo 5 Kg

Réf. 1 121 367



Desde la repostería hasta el bombón de chocolate pasando por el plato gastronómico, encuentre Anéo en todas sus formas en nuestro libro de recetas



Descárguelo ya

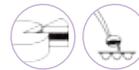


LOS CHOCOLATES PURO ORIGEN

En su perpetua búsqueda de aromas excepcionales e inéditos Weiss ha desarrollado y aplicado este oficio de mezclador de habas de lotes de un mismo origen. **Seleccionar y maridar las habas de las regiones de un mismo país para captar toda su intensidad, revelar y sublimar los perfiles aromáticos de cada origen despertando su potencial individual, tal es la voluntad de Weiss.**

• NEGRO •

Ceiba 64% BIO & EQUITABLE



Fuerte & amaderado

Una cobertura poco azucarada en boca que presenta una fuerza sorprendente en ataque gracias al sabor amargo potente asociado a una bella acidez. Se suaviza luego para dejar lugar a unas notas amaderadas y unos aromas de frutas bien marcados. Su carácter un poco amargo mantiene en boca.

PURO ORIGEN REPUBLICA DOMINICANA | Cubo 1,8 Kg | Cubo 5 Kg
 Réf. 1 120 983 | Réf. 1 022 052

Li Chu 64%

Fresco & especiado

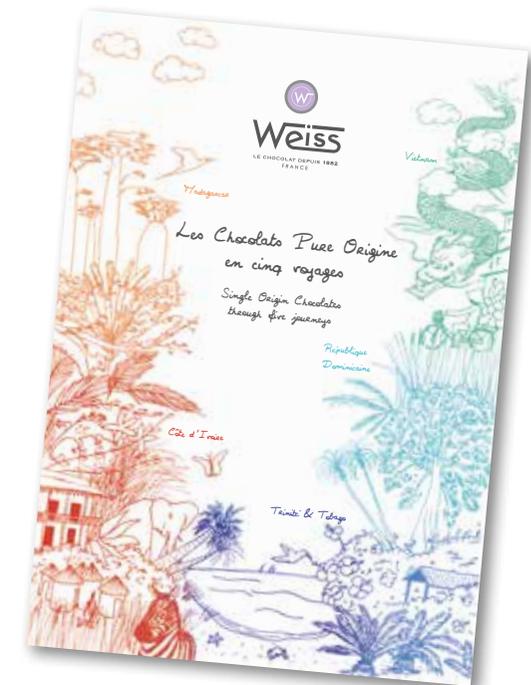
Con su **chocolate con matices rojo claro**, Li Chu 64% se distingue de las demás coberturas. Su gusto de chocolate franco está acompañado de **notas de vainilla**, de aromas de **frutos secos** y de una punta de **regaliz**. Unas notas aciduladas aparecen al final, dejando un buen gusto en la boca.

PURO ORIGEN VIETNAM | Cubo 1,8 Kg | Cubo 5 Kg
 Réf. 1 120 982 | Réf. 1 022 062

Para recetas cerca de sus raíces, descubra nuestras creaciones



Descárguelo



Bassam 69%

Potente con raza

Un **chocolate negro redondo** cuya acidez y amargor permanecen ligeros y equilibrados. Presenta un gusto de cacao pronunciado y típico de los cacaos africanos con unas **notas especiadas de vainilla y de coco** asociados a unos aromas de **frutos secos** que le dan un buen gusto en boca.

PURO ORIGEN COSTA DE MARFIL | Cubo 5 Kg | Cubo 10 Kg
 Réf. 1 022 034 | Réf. 1 024 024

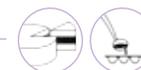


LOS CHOCOLATES PURO ORIGEN



• LECHE •

Madalait 35%



Fino con notas lácteas y de cacao

Esta cobertura de chocolate con leche presenta un perfil **muy redondo y suave** con **unas notas lácteas**, con una ligera punta de cacao.

 **PURO ORIGEN MADAGASCAR**

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 039

Manatée Lait 42%



En las fronteras del negro

Un chocolate sorprendente a medio camino entre la **dulzura de la leche** y su **potencia del negro**. Esta cobertura de leche poca azucarada tiene **unas notas cremosas pronunciadas** aliadas a unos aromas potentes de cacao. Esta perfecta mezcla penetra perfectamente en el paladar y da unas bonitas notas tostadas garantizando un gran gusto en boca. Mánate Leche 42 % es perfecto para seducir los que aman el chocolate con leche y que quieren tener la experiencia del negro...y al revés.

 **PURO ORIGEN TRINIDAD & TOBAGO**

Cubo 5 Kg
Réf. 1 022 085

Pralinés

LA GAMA

LOS PRALINÉS ALMENDRA Y AVELLANAS

- Liso
 - Crujiente
 - Polvo
-

LOS PRALINÉS ALMENDRAS

- Liso
 - Crujiente
-

LOS PRALINÉS AVELLANA

- Liso
 - Crujiente
-

ESPECIALIDADES FRUTA SECA

- Anacardo Flor de Sal de Guérande
- Praliné de sésamo
- Gianduja
- Pasta de avellanas 100%
- Cremas de untar



LA GAMA

Desde hace 135 años, la casa Weiss fabrica con pasión, exigencia y creatividad, un praliné excepcional con fama internacional. Su firma no se puede imitar y se caracteriza por un gusto de avellanas y de almendras frescas tostadas al punto con notas de caramelo equilibradas. Para el conjunto de sus pralinés, Weiss ha seleccionado únicamente **almendras de Valencia y Marcona de España, avellanas Romanas y Piamonte IGP* de Italia.**



ALMENDRAS AVELLANAS

	Pralinés	Les formatos			
		Cubo 1 Kg	Cubo 2 Kg	Cubo 2,5 Kg	Cubo 5 Kg
LISO	Praliné almendras Valencia avellanas romanas 50 - 50	•		•	•
	Praliné almendras Valencia avellanas romanas 60 - 40				•
CRUJIENTE	Praliné almendras Valencia avellanas romanas 50 - 50			•	•
POLVO	Praliné almendras Valencia avellanas romanas 50 - 50		•		

ALMENDRAS

LISO	Praliné almendras Valencia 50 - 50				•
	Praliné almendras Valencia 60 - 40				•
	Praliné almendras Marcona 60 - 40				•
CRUJIENTE	Praliné almendras Valencia 50 - 50				•

AVELLANAS

LISO	Praliné avellanas romanas 50 - 50				•
	Praliné avellanas romanas 60 - 40				•
	Praliné avellanas Piamonte IGP* 60 - 40				•
CRUJIENTE	Praliné avellanas romanas 50 - 50				•

ESPECIALIDADES

LISO	Sésamo praliné			•	
CRUJIENTE	Praliné Anacardo Flor de Sel de Guérande				•

*Nuestras Avellanas Piamonte son IGP (indicación Geográfica Protegida). IGP es un signo de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.

LOS PRALINÉS ALMENDRAS & AVELLANAS

• TEXTURA LISA •

Praliné Liso

EL ALIADO DE CADA DÍA

Almendras Valencia & Avellanas Romanas 50-50

Ingredientes: azúcar, almendras de Valencia de España ,avellanas Romanas de Italia, emulsionante, lecitina de soja sin OGM, vainilla de Madagascar..

Cubo 1 Kg

Réf. 1 121 845

Cubo 2,5 Kg

Ref. 1 026 051

Cubo 5 Kg

Ref. 1 026 026

NUEVO FORMATO

Praliné Liso

Almendras de Valencia & Avellanas romanas 60-40

Ingredientes : azúcar, almendras de Valencia de España, avellanas Romanas de Italia, emulsionante : Lecitina sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg

Ref. 1 026 033

• TEXTURA CRUJIENTE •

Praliné Crujiente

Almendras Valencia & Avellanas Romanas 50-50

Ingredientes : azúcar, almendras de Valencia de España , Avellanas Romanas de Italia, vainilla de Madagascar.

Cubo 2,5 Kg

Ref. 1 026 045

Cubo 5 Kg

Ref. 1 026 005





• POLVO •

El polvo de Praliné

INNOVACIÓN DE RUPTURA

Ingredientes: azúcar, almendras, avellanas.

Surgido de la colección de los pralinés 50% almendras Valencia de España y avellanas Romanas de Italia, el polvo de praliné presenta ventajas técnicas inéditas y **propone una utilización más fácil del praliné para los profesionales**, sin comprometer la calidad.

El polvo de praliné **preserva el gusto típico de frutos secos tostados**, verdadera firma de la casa Weiss. Su forma facilita el día a día de los profesionales de la gastronomía y abre **nuevas vías creativas** frente a una utilización limitada del praliné en pasta. Para creaciones clásicas o inéditas...

Ventajas técnicas:

- **Fácil de dosificar**, el polvo de praliné permite las realizaciones de postres o otras creaciones a base de praliné al alcance de todos los profesionales, sin modificar las dosis de praliné de las recetas de origen.
- **Ganancias de volúmenes** para las preparaciones aireadas durante aplicaciones de cada día en relación con un praliné de pasta una misma dosificación.

Calidad sensorial:

- Un **sabor a frutos secos tostados**, verdadera firma de la Casa Weiss.
- Una mezcla de frutos excepcionales surgidos únicamente de los **orígenes más prestigiosos**.
- Unos **marcadores bien visibles** y un color ligeramente de caramelo para un aspecto más goloso.

NUEVO FORMATO

Cubo 2 Kg
Ref. 1 026 056



Dé rienda suelta a su creatividad gracias al praliné en polvo



Descárguelo aquí



LOS PRALINÉS ALMENDRAS

Para fabricar nuestros pralinés utilizamos únicamente almendras de Valencia y Marcona reputadas por su alta calidad.

• TEXTURE LISA •

Praliné Liso

Almendra Valencia 50-50

Ingredientes: almendras Valencia de España, azúcar, emulsionante, lecitina de soja sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 025

Praliné Liso

Almendra Valencia 60-40

Ingredientes: almendras Valencia de España, azúcar, emulsionante, lecitina de soja sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 030

Praliné Liso

EL MUST DE NUESTRO PRALINÉ DE ALMENDRA

Almendra Marcona 60-40

Ingredientes: almendras Marcona de España, azúcar, emulsionante, lecitina de soja sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 008

• TEXTURA CRUJIENTE •

Praliné crujiente

Almendras Valencia 50-50

Ingredientes: almendras Valencia España, azúcar, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 004





LOS PRALINÉS AVELLANAS

Para la confección de nuestros pralinés de avellana utilizamos avellanas de Italia reputadas por su alta calidad. Nuestras avellanas de Piamonte tienen la garantía IGP (indicación geográfica protegida)

• TEXTURE LISA •

Praliné Liso

Avellanas romanas 50-50

Ingredientes: avellanas romanas de Italia, azúcar, emulsionante, lecitina sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 024

Praliné Liso

Avellanas romanas 60-40

Ingredientes: avellanas romanas de Italia, azúcar, vainilla de Madagascar.

NUEVO FORMATO Cubo 5 Kg
Ref. 1 121 556

Praliné Liso

EL MUST DEL PRALINÉ AVELLANA

Avellanas del Piamonte IGP* 60-40

Ingredientes: avellanas romanas de Italia, azúcar, vainilla de Madagascar.

*Indicación geográfica protegida

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 031



• TEXTURA CRUJIENTE •

Praliné Crujiente

Avellanas romanas 50-50

Ingredientes: avellanas romanas de Italia, azúcar, vainilla de Madagascar.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 026 003

Cubo 15 Kg
Ref. 1 121 386

LAS ESPECIALIDADES FRUTOS SECOS

Praliné Anacardo Flor de Sal de Guérande **NUEVO**

El recién nacido de la casa Weiss

Su gusto de **anacardo tostado y caramelizado** adornado por una delicada pizca de flor de sal de Guérande aporta un toque de exotismo a sus creaciones y enriquece la gama de pralinés Weiss!

Su textura de praliné a la antigua con **un grano fino y delicado**, es fácil de trabajar. Dicha textura le invita a juegos gustativos en cualquier tipo de preparación: mousse, cremas, interiores, helados e incluso comidas saladas.

Su **mezcla de ingredientes rigurosamente seleccionados**, almendras valencia de España, anacardos de la India y flor de sal de Guérande, es cuidadosamente equilibrada y le abre la puerta a nuevas emociones gustativas...

Ingredientes: azúcar, anacardos, almendras, emulsionante: lecitina de soja sin OMG, flor de sal de Guérande.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 595



Sésamo manera praliné **NUESTRO SELLO UNICO**

Rico & untuoso

Dotado de un **color rubio** y de una textura muy blanda, presenta un aroma intenso de **sésamo tostado** y desarrolla en boca unos aromas tostados de frutos secos, con un final largo con notas de café y de vainilla. Se utiliza para la confección de mousse, cremas, ganaches interiores y helados. Es también una excelente base para salsas: se mezcla muy bien con los platos salados al que trae un toque gustativo inédito y exótico, pero también un gran valor nutritivo y dietético.

Ingredientes: sésamo, azúcar, emulsionante, lecitina sin OGM, vainilla de Madagascar.

Cubo 2,5 Kg
Réf. 1 026 035





Gianduja

Intenso & untuoso

La verdadera receta del Gianduja elaborada con base de cobertura Madalait 25% y de avellanas Romanas de Italia.

Pains 5 x 1 Kg
Réf. 1 020 011

Pasta de avellanas 100% **NUEVA RECETA**

Ideal para recetas de helados

Ingredientes: avellanas romanas de Italia, extracto puro de vainilla.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 026 048

Los Chouchous de los talleres Weiss

Los frutos secos de nuestros pralinés

Almendras y avellanas caramelizadas ideales para hacer crujir vuestras recetas.

Ingredientes: azúcar, almendras de Valencia de España y avellanas romanas de Italia.

Caja de 2 Kg
Réf. 1 121 241



Crema de untar

Sin aceite de palma

• LISO • ○ • CRUJIENTE •

Inventor del Haut chocolat y reconocido profesionalmente a nivel mundial por sus pralinés, Weiss ha reunido sus 2 maestrías en su nueva crema de untar garantizada sin aceite de palma. nouvelle pâte à tartiner garantie sans huile de palme.

- Garantizada *sin aceite de palma, sin colorantes ni conservantes.*
- Una textura **untuosa, fundente y apetitosa.**
- Una mezcla de frutos secos bien seleccionados: almendras de Valencia en España y de almendras romanas de Italia.
- El **buen gusto de la torrefacción de la avellana y de la almendra,** acompañado de la potencia del chocolate.

Ideal para buffets de restaurant, hoteles boutique, el mejor activo para su creatividad

- Fácil de trabajar con una textura resistente
- No hay que temperar
- Producto estable, soporta tanto la congelación como la cocción
- Usos ilimitados: helados, coberturas, en brioche, en horno o en forma de mousse

Pasta para untar lisa
Cubo de 5 Kg
Réf. 1 121 357

Pasta para untar crujiente
Cubo de 5 Kg
Réf. 1 121 400

Desde el macaron hasta la tarta, descubra nuestras recetas con crema de untar Weiss



Descárguelo aquí



Los complementos de obrador

LAS PEPITAS
DE CHOCOLATE SUBLIMES

LAS BARRITAS DE CHOCOLATE PARA BOLLERÍA

LOS CHOCOLATES CALIENTES

EL GLASEADO

LOS COMPLEMENTOS DE CACAO



LAS PEPITAS DE CHOCOLATE SUBLIMES

La gama de chocolate de cocción Weiss aumenta con Las Sublimes, deliciosas pepitas con un verdadero gusto de chocolate desarrolladas con Raoul, Panadero, Pastelero de Paris.

- Una receta trabajada con unos **cacaos seleccionados**, para Las Sublimes generosas con un verdadero **gusto de chocolate** (55% de cacao para la referencia chocolate negro).
- Las Sublimes aseguran **un duradero gusto en boca** para un sabor de chocolate que seduce a todo el mundo.
- Las Sublimes en **forma de gota**, con los bordes redondeados para una **perfecta adhesión** sin recorte de la pasta durante la preparación de las pastelerías.
- Una forma estudiada para reencontrar el **crujiente del chocolate después de cocerlo** en el horno y con un **aspecto irregular estético** que refuerza el aspecto artesanal de las preparaciones.
- Una medida mayor que los estándares del mercado.

Los Sublimes, la estrella de la pepita del chocolate premiadas en los "trophée Européen Innovation"



Conoce nuestras nuevas recetas de 8 marcas en nuestro folleto de "sublimes"

Descárguelo aquí

Sublimes Chocolat negro 55 %

Un chocolate **redondo y gustoso** largo en boca.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 431

Cubo 12 Kg
Réf. 1 028 085



Sublimes Chocolate con leche 29 %

Una receta de chocolate con leche entera con **notas cremosas** que enlazan perfectamente con **notas a mantequilla** de **brioche** y **pan**.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 432

Cubo 12 Kg
Réf. 1 121 055



Sublimes Chocolate blanco 23 %

Una receta **dulce y con vainilla** inspirada por el importante chocolate Névée con notas de **leche hervida** es particularmente adaptada para reequilibrar el **amargor de un fruto seco** o **la acidez de un cítrico**.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 121 433

Cubo 12 Kg
Réf. 1 121 053



SUBLIMES	Chocolates	Características técnicas			Tamaños	
		% de materia grasa de cacao	% de azúcar	% de materia grasa lechera	Cubo 5 Kg	Cubo 12 Kg
NEGRO	Sublimes Negro 55 %	28	43		•	•
LECHE	Sublimes Leche 29 %	25	47	5,8	•	•
BLANCO	Sublimes Blanco 23 %	24	46	7,9	•	•



LAS BARRITAS DE CHOCOLATE PARA BOLLERÍA

Bastones de chocolate 58%

- Un verdadero gusto de chocolate gracias al « savoir faire de Weiss que crea la primera receta de barra de chocolate para bollería con **58 % de cacao**.
- Una forma plana ideal para que sus clientes coman un buen chocolate a cada bocado (**8 cm de longitud**) con unos bordes redondos.

Caja de 500 piezas
Mas o menos 1,6 Kg
Réf. 1 121 429



LOS CHOCOLATES CALIENTES

Polvos desayuno con leche 41%

Verdadero chocolate en polvo con leche para mezclar, en caliente en la leche ó el agua a su gusto. Dosis recomendada 200 gr por 1 L Cubo.

Cubo 8 Kg
Réf. 1 028 052

Polvo desayuno 52%

Verdadero chocolate en polvo negro azucarado y aromatizado con vainilla natural Dosis recomendada: 150 g por 1 litro.

Cubo 8 Kg
Réf. 1 028 051

EL GLASEADO

L'obsidien (Chocolate negro en frío)

Desarrollado con James Berthier - Sucrécacao - Paris

Producto de una caducidad limitada. No apto para exportar.

Cubo 5 Kg
Réf. 1 028 002



LOS COMPLEMENTOS DE CACAO

Manteca de Cacao

Ideal para la fluidez de sus coberturas de chocolate.

Cubo 5 Kg
Ref. 1 028 053

Cartón 25 Kg
Ref. 1 028 004

Manteca de Cacao

Ideal para la fluidez de sus coberturas de chocolate.



NUEVO FORMATO

Cartón 2,5 Kg *en gota*
Ref. 1 121 862

Cartón 25 Kg *en bloque*
Ref. 1 028 004

Cacao pasta pura 100 %

FORMATO MONEDA

El gusto del haba de cacao en estado puro. Para intensificar el contenido en cacao de sus chocolates.

Disponible ahora en "formato moneda".



COSTA DE MARFIL



Cubo 1,8 Kg
Ref. 1 121 520

« Grué » de cacao

Trozos de habas de cacao tostados y picados en nuestros talleres. Listo para emplear para usar en sus moldeados y pasteles.

Bolsa 500 g
Ref. 1 028 072

Cacao en polvo 100 %

Cacao en polvo de África (20-22% de materia grasa) para el desayuno, las trufas o la pastelería, las trufas o la pastelería.

Cubo 4 Kg
Ref. 1 028 050





Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

1, rue Eugène Weiss - BP 242 - 42006 Saint-Étienne Cedex - France
Commerciale Francia : Tél. +33 (0)4 77 49 41 49
Commerciale Estero : Tel. +33 (0)4 77 49 38 93
commercial@weiss.fr

iCompre a través de Internet! ↪ www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'expertise
des savoir-faire
français



GLUTEN FREE



Viaja ligero y pienso en el medio ambiente. Descárgatelo aquí!