

deleye



PATISSERIE DE LUXE

Gamme innovante de pâtisserie de luxe raffinée

Deleye est le fruit de 30 ans de savoir-faire et de passion pour la pâtisserie. Nos desserts sont un jeu de saveurs et de textures uniques, créés avec les meilleurs ingrédients et réalisés avec le plus grand soin par nos Chefs Pâtissiers dans notre atelier en Belgique. Chaque dessert raconte une histoire différente, en raison de sa forme et de son goût unique. Vous cherchez un classique, comme le chocolat, l'amande ou la framboise ? Ou peut-être quelque chose de plus aventureux, comme le yuzu ou le tonka ? Deleye propose un dessert pour chacun.

Avec le renouvellement de la gamme, Deleye, en tant que marque de food service de Joriba Bakery, souhaite répondre encore plus aux évolutions du marché vers la commodité, les pâtisseries individuelles et les mini-indulgences.

En plus d'une gamme entièrement finie, nous avons également une gamme de desserts semi-finis qui peuvent être encore plus finis. Ceux-ci forment la base parfaite pour votre propre touche selon les goûts, la saison ou l'occasion.

- Qualité premium en frais surgelé
- ✓ Accent au développement de produits
- ✓ Fabriqué en Belgique



1G23003

Tarte au citron meringuée

Notre variante de la meringue au citron classique se compose d'une base de biscuit croustillant au chocolat blanc surmontée d'une crème fraîche au citron, fini par un tourbillon de meringue sucrée légèrement coloré.

Ø 60 mm diamètre − 95 gr 👚 12 par carton



1G23002

Amande framboise

Cette délicieuse alliance de douceur et de fraîcheur se compose d'une base feuilletine croustillante de chocolat noir, d'un crémeux de framboises et d'une mousse moelleuse aux amandes, surmontée d'un glaçage brillant à la framboise.

Ø 60 mm diamètre – 90 gr 😭 24 par carton



1G23001

Chocolat tonka deluxe

Le gâteau par excellence pour le vrai amateur de chocolat. La base croustillante feuilletine de chocolat blanc et noir offre un délicieux contrepoids au crémeux moelleux tonka et à la mousse au chocolat noir. Le tout est recouvert d'un glaçage au chocolat noir pour une pure gourmandise.

Ø 60 mm diamètre – 75 gr 💮 24 par carton



deleye ROND GATEAU INDIVIDUEL ROND GATEAU INDIVIDUEL







1G15003

Mangue fruit de la passion

Une couche croustillante de biscuit au chocolat avec crumble. En plus, une couche fruitée de compote de mangue et une mousse de fruits de la passion finie avec une couche de confiture de passion.

Ø 105 x 30 x 40 mm - 85 gr

🖄 3 x 10 par carton



1G17001

Caramel salé

Ce dessert délicieux contient plusieurs couches. Il se compose d'une feuilletine croustillante aux amandes, d'un biscuit au chocolat et d'une mousse au chocolat avec du caramel salé. Ce dessert est fini par une ganache au chocolat brillante.

Ø 105 x 30 x 35 mm − 70 gr

3 x 10 par carton



1G19008

Piëmont

Cette pâte doit son nom à la région italienne d'où proviennent les noisettes utilisées. Ce dessert fantastique est composé d'un biscuit au chocolat, d'une couche crémeuse de noisettes, d'une couche de mousse au chocolat au lait et le tout nappé de chocolat avec des noix. La pâte est finie avec cinq pointes de beurre de noisette.

Ø 105 x 29 x 35 mm - 85 gr

3 x 10 par carton



1G22004

Barre Yuzu

Cette pâtisserie garnie se compose d'un fond croustillant, de crème au yuzu, d'une fine couche de biscuit aux amandes puis d'une mousse au chocolat blanc enrobé de chocolat blanc et de pistaches.

Ø 105 x 29 x 35 mm - 85 gr

3 x 10 par carton 99 cartons/palette









1M10912

Mini forêt noire

Un classique à base de crème fouettée et mousse au chocolat avec une cerise à la liqueur. Cet ensemble manuellement enveloppé en chocolat au lait.

Ø 25 mm diamètre − 30 gr ② x 20 par carton



1M16005

Assortiment mini mix Sans Souci

Cet assortiment se compose de 10 viennoiseries : 4 x carrés (javanais, misérable, mangue, framboise), 2 x ovales (tiramisu/ speculoos & périgourdine), 2 x bun (amande framboise & chocolat) et 2 x quennelle (tonka & tiramisu).







1L10906

Fruit de la passion

Une longueur (4 couches) à base de mousse de fruit de la passion et de biscuit, finie avec confiture de fruit de la passion avec des touches de framboise.



1L10901

Framboise

Une longueur (4 couches) à base de mousse de framboises et de biscuit, finie avec une couche subtile de confiture de framboise.

Ø 345 x 86 x 45 mm − 600 gr 💮 6 par carton





Les dessert cups Deleye, idéales en collation ou en produit d'impulsion. Simplement décongeler et le produit est prêt à servir. Ces mousses sont proposées dans un élégant gobelet avec couvercle. Le couvercle garde la mousse fraîche plus longtemps et garantit que le délicieux contenu du cup ne se mélange pas avec d'autres parfums du comptoir. Des autocollants avec des ingrédients, inclus dans chaque carton, sur lesquels la date de péremption peut être écrite à la main, donnent une impression de fabrication artisanale.





1P15901

Chocolat

Mousse au chocolat fondant, finie avec des copeaux de chocolat.

Ø 72 mm diamètre – 105 gr

15 par carton



1P15902

Tiramisu

Tiramisu raffiné sur un fond de crumble, fini avec une couche de cacao.

Ø 72 mm diamètre – 100 gr

👚 15 par carton



1P15903

Tiramisu spéculoos

2 couches de mousse de tiramisu raffinée avec 3 couches de spéculoos moulu.

Ø 72 mm - 100 gr

15 par carton



Nous sommes heureux de vous présenter quatre nouvelles saveurs : Trio mousse chocolat, framboise/chocolat blanc, mousse caramel et pudding vanille/spéculoos. Suite au succès de nos 3 dessert classiques, nous lançons maintenant 4 nouvelles saveurs dans la même tasse à couvercle dans un emballage identique, avec des autocollants d'ingrédients inclus, dans 4 nouvelles délicieuses saveurs. Commandezles aujourd'hui et découvrez pourquoi ils sont incontournables.



1P23001

Trio mousse chocolat

Un savoureux mélange de trois mousses à base de chocolat noir, de chocolat au lait et de chocolat blanc, terminé par une ganache au chocolat noir, pour le choco-accro ultime.

 \varnothing 72 mm diamètre - 90 gr $\ref{15}$ par carton $\ref{16}$ décongeler : min. 4h à 5°C $\ref{16}$ 160 cartons/palette



1P23002

Framboise/chocolat blanc

Une délicieuse combinaison de mousse au chocolat blanc et de mousse à la framboise, avec une couche de crumble entre les deux, et surmontée d'un coulis de framboise fruité.

 \varnothing 72 mm diamètre – 90 gr $\refter 15$ par carton



1P23003

Mousse caramel

Un crumble mixé au caramel, surmonté d'une mousse au caramel et d'une ganache au caramel, bref, l'ultime expérience caramel.

Ø 72 mm diamètre − 90 gr 💮 15 par carton



1P23004

Pudding vanille/spéculoos

Un mélange de pudding classique à la saveur de vanille, avec une base et une garniture de crumble de spéculoos épicé, pour une texture extra croustillante.

 \varnothing 72 mm diamètre – 130 gr \bigcirc 15 par carton





Utilisez les poches à douille pratiques pour finir vos assiettes à dessert. Pochez la mousse au chocolat dans un verre ou un bocal et présentez-la dans votre comptoir ou buffet. Faites passer votre café gourmand au niveau supérieur. Servir avec des mini viennoiseries et faire preuve de créativité avec la mousse au chocolat.





1S10902

Mousse au chocolat blanc

Notre propre mousse au chocolat blanc dans une poche avec une douille.

Ø 1300 gr

4 par carton



1S10909

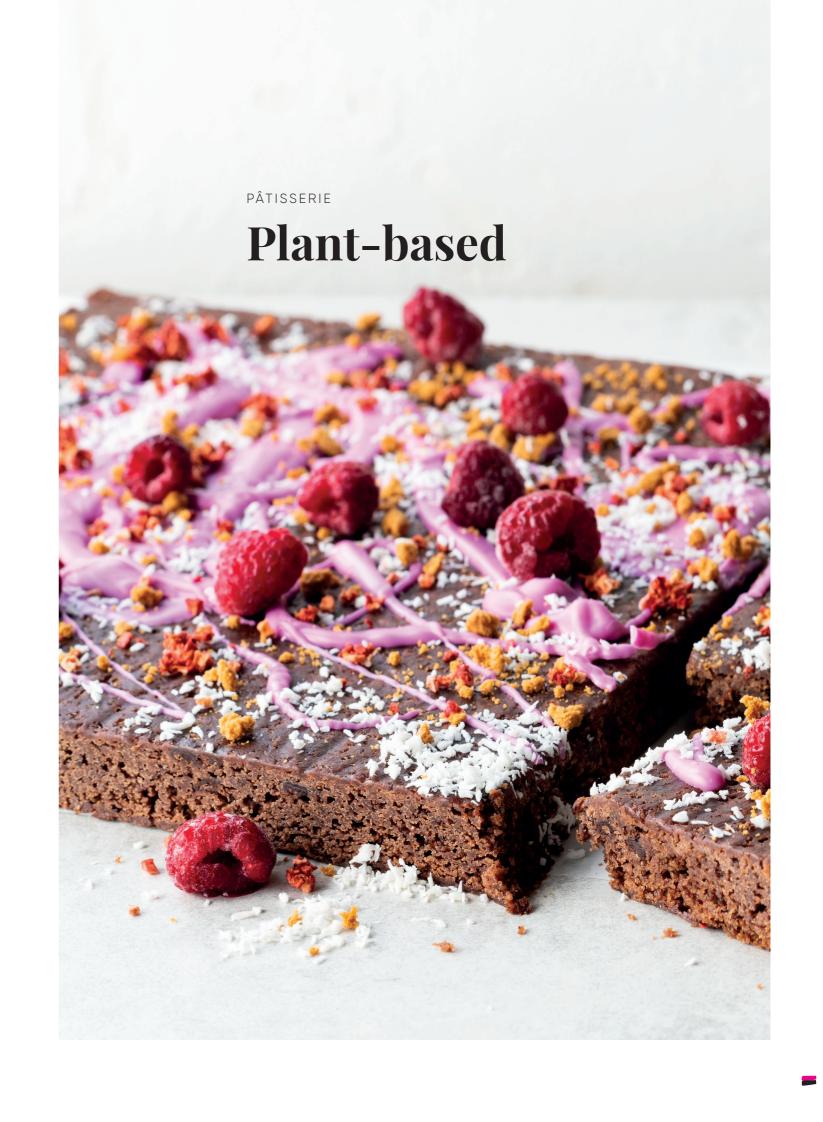
Mousse au chocolat pure

Notre propre mousse au chocolat dans une poche avec douille dentelée.

Ø 1300 gr

4 par carton





La nouvelle gamme végétale est née de notre engagement en faveur de la durabilité, une valeur clé au sein de l'entreprise. Découvrez ces délicieuses friandises qui sont non seulement bonnes pour vous, mais aussi pour la planète.



1G23004



Plant-based chocolat de luxe NIEUW

Un cœur de brownie recouvert d'une mousse au chocolat végétal aérienne, d'un glaçage au chocolat végétal et fini avec des copeaux de chocolat noir.

 \varnothing 60 mm diamètre - 70 gr $\ref{12}$ par carton $\ref{3}$ décongeler : min. 4h à 5°C $\ref{3}$ 160 cartons/palette



1G23005

Plant-based brownie NIEUW

Un brownie au chocolat cuit au four à base de crème végétale.

Ø 320 x 260 x 18 mm − 800 gr 💮 3 par carton



1P23005

Plant-based mousse au chocolat NIEUW

Une couche de ganache au chocolat végétal surmontée d'une mousse au chocolat aérienne et terminée par des copeaux de chocolat noir.

Ø 72 x 72 x 70 mm - 130 gr

15 par carton



deleye PÂTISSERIE **PLANT-BASED**



Les boules de Berlin et éclairs de fabrication traditionnelle de la gamme des grossistes Joriba peuvent désormais également être acheté par boîte ensemble avec la gamme de Deleye. Des classiques pour compléter votre gamme!





Boule de Berlin Original

Une boule de Berlin de taille standard, coupée et fourrée d'une délicieuse crème pâtissière. Simplement décongeler, mettre du sucre glace et prêt à servir!



2JO23002

Boule de Berlin Mini

Une mini boule de Berlin coupée et fourrée d'une délicieuse crème pâtissière. Simplement décongeler, mettre du sucre glace et prêt à servir!

- Ø 55 mm diamètre 45 gr
- 48 par carton
- 88 cartons/palette





2JO23003

Eclair français

Un éclair de taille standard rempli d'une délicieuse crème pâtissière et fini avec une ganache au chocolat belge.



- 48 par carton



2JO23004

Eclair mignon

Un éclair mini rempli d'une délicieuse crème pâtissière et fini avec une ganache au chocolat belge.

- Ø 80 x 35 mm 35 gr
- 60 par carton

