

INSPIRACE

hotely



La Lorraine
Pečení je naše vášně

INSPIRACE LA LORRAINE HOTELY

Kvalitní pečivo hotelům na míru

Inspirujte a překvapte své hosty. Nabídněte jim lahodné snídaňové pečivo, připravte jim neotřelé coffee breaky a vykouzlete úsměv na tváři drobností na uvítanou. Společnost La Lorraine vám přináší několik tipů, díky kterým se k vám budou vaši hosté s radostí vracet.



Michal Suchánek

Michal Suchánek
ŠÉFKUČAŘ, LA LORRAINE





snídaně



1 MINI KAISERKY - MIX
35 G, 2 × (3 × 25) KS/KRT

Kolekce světlého mini pečiva s typickou ražbou na povrchu. Balení obsahuje kaiserky natural, se sezamem a s mákem.

4 2 9 4 3 4 5

2 BANKETKA TOSKÁNSKÁ
30 G, 200 KS/KRT

Vícevrstvá banketka s žitnou moukou a sójovou drtí, zdobená směsí lněných a sezamových semínek.

2 1 0 4 2 3 9

3 FRANCOUZSKÁ BAGETA
245 G, 28 KS/KRT

Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená čtyřmi šikmými řezy.

4 2 2 7 6 7 0

4 MIX SVĚTLÝCH MINI BULEK
KLASIK
35 G, 6 × 25 KS/KRT

Mix plně dopečených světlých mini bulek sypaných mákem, sezamem a lněným semínkem.

4 0 4 5 1 9 8



5 MIX MINI TMAVÝCH BULEK
S POSYPEM KLASIK
30 G, 3 × 35 KS/KRT

Mix plně dopečených mini ciabatt sypaných slunečnicovými semínky, mini ciabatt sypaných lněnými a sezamovými semínky a mini banketek sypaných slunečnicovými, lněnými a sezamovými semínky.

4 0 4 5 1 9 7

6 PŠENIČNÝ TOUSTOVÝ CHLÉB
600 G, 8 KS/KRT

Světlý pšeničný chléb s lehkou porézní střídou a měkkou zlatavou kůrkou. Předkrájený na 20 plátků (cca 9,5 × 9,5 × 1,2 cm) + 2 patičky.

4 0 0 7 0 8 1

7 SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1 900 G, 4 KS/KRT

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S pšeničným kváskem, který zvýrazňuje chuť vláčné střídky a silné kůrky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2 1 0 4 3 0 9

8 TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB
800 G, 7 KS/KRT

Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s pšeničným a žitným kváskem. Obohacený slunečnicovými, lněnými a sezamovými semínky, pšeničnými otrubami a sójou. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2 3 0 7 0 1 4

1 MINI BAGETA MALÁ SVĚTLÁ 35 G, 180 KS/KRT

Křupavá světlá bagetka v mini velikosti.
Skvělá jako příloha, ale i na výrobu mini sendvičů.

4300129

2 FITNESS BULKA 110 G, 40 KS/KRT

Bulka „bez mouky“ a droždí, bohatá na vlákninu.
Vyrobená ze slunečnicových a lněných semínek,
chia semínek a ovesných vloček. Ideální pro
přípravu vegetariánských burgerů.
Bulku doporučujeme ogrilovat nebo opéct
na straně řezu nebo krátce rozpéct, čímž se
probudí chuť všech semínek.

5001840

3 MINI CIABATTY MIX 40 G, 3 × 20 KS/KRT

Kolekce mini pečiva s tenkou křupavou kůrkou
a vláchnou porézní střídkou. Obsahuje světlé
ciabatty natural, tmavé ciabatty obohacené ječným
sladem a cereální ciabatty obohacené drcenou
sójou, lněným semínkem a otrubami.

4035046

4 RUSTIKÁLNÍ BAGETA VÍCEZRNNÁ S ŘEZY DO KŘÍŽE 260 G, 25 KS/KRT

Rustikální vícezrnná bageta z pšeničné
mouky s ječným sladem, obohacená lněnými
a slunečnicovými semínky. Zdobená 2 řezy do kříže
a poprášená moukou.

4040220



5 BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ 75 G, 30 KS/KRT

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou:
křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu
a měkkou, nadýchanou střídkou uvnitř.
Vyrobená z pšeničné mouky s kváskem, obohacená
olivovým olejem a jemně poprášená moukou.

5001801

6 BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ 70 G, 30 KS/KRT

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou:
křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu
a měkkou, nadýchanou střídkou uvnitř. Vyrobená
z hrubě mleté pšenice a žitného kvásku,
obohacená olivovým olejem, lněnými semínky
a praženým žitem. Zdobená pohankou, zlatými
a hnědými lněnými semínky, slunečnicovými
a sezamovými semínky.

5001802

7 BANKETKA SVĚTLÁ 30 G, 200 KS/KRT

Světlá banketka s žitným kvasem, vláchnou porézní
střídkou a křupavou kůrkou.

2104238

8 MINI KAISERKA CEREÁLNÍ 35 G, 150 KS/KRT

Tmavé mini pečivo s cereáliemi, semínky a typickou
ražbou na povrchu. Zdobené semínky lnu a sezamu.
Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4300226

SNÍDANĚ

Snídaně je důležitou vizitkou každého hotelu a velmi často rozhoduje o celkovém dojmu z ubytování. Buďte připraveni i na ty nejnáročnější hosty a rozšiřte nabídku kvalitního sladkého a slaného pečiva o prémiové varianty. Inspirujte své hosty netradičním pečivem, které jinde neochutnají. I snídaně může být gastronomickým zážitkem!

SNÍDANĚ S SEBOU

Odjíždějí vaši hosté dříve, než začínáte servírovat snídaně? Vyjděte jim vstříc nabídkou snídaně s sebou. Připravte pro ně obložené slané pečivo, přidejte plněný croissant, doplňte drobným nápojem. Příprava vám nezabere mnoho času a věřte, že vaši hosté to ocení.

Snídaňová bulka s volským okem

- 1 ks rustikální bulky
- 1 ks volského oka
- 35 g opečené slaniny
- 20 g BBQ omáčky
- 10 g polníčku
- 12 g uzené goudy

Bulku necháme povolit a lehce opečeme na grilu. Na spodní díl položíme plátek uzené goudy, přidáme BBQ omáčku, plátky opečené slaniny, polníček a volské oko. Přiklopíme horní opečenou částí bulky.

Snídaňová bulka s vaječnou omeletou

- 1 ks multicereální bulky
- 2 ks vejce
- 30 g směsi z papriky, rajčete a cukety
- 20 g ajvaru
- 10 g rukoly
- 10 g majonézy

Zeleninu nakrájíme na malé kostičky, opečeme na pánvi a odložíme na talíř. Rozšleháme vejce ochucené solí a pepřem. Do pánve na omeletu nalijeme část rozšlehaných vajec, přidáme zeleninu a přelijeme zbytkem vajíček. Postupně opečeme z obou stran. Na spodní díl bulky nanесeme ajvar a přidáme lístky rukoly. Položíme omeletu, přidáme majonézu a přiklopíme horním dílem.

Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.



1 MINI CROISSANT S MÁSLEM
25 G, 2×75 KS/KRT

Klasický francouzský croissant v mini velikosti.
S máslovou chutí a vůní.

4208187

2 MINI ŠNEK S ROZINKAMI
S MÁSLEM
25 G, 2×75 KS/KRT

Mini šnek s máslovou chutí a vůní.
Plněný pudinkem a rozinkami.

4206344

3 MINI ZÁVITEK S MÁSLEM
S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
25 G, 2×75 KS/KRT

Mini závitek s máslovou chutí a vůní.
Se dvěma proužky čokoládové náplně.

4208189

4 CROISSANT S MÁSLEM
65 G, 2×40 KS/KRT

Klasický croissant s přidavkem másla.
S jemnou máslovou chutí a vůní.

4206198



5 MINI MŘÍŽKY MIX
45 G, 3×40 KS/KRT

Mix oblíbených mřížek z jemného těsta v mini velikosti s jablečnou, višňovou a meruňkovou náplní. Ideální na coffee break nebo jako malá sladká tečka.

4208271

6 MINI DONUT BEZ POLEVY
15 G, 120 KS/KRT

Smažený mini donut z jemného těsta a se zlatavou kůrkou na povrchu.

4250933 (původní 4250461)

7 MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
S MÁSLEM
80 G, 2×40 KS/KRT

Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špalďových a pšeničných vloček. Zdobený mixem křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

4201643

8 CROISSANT S JAHODOVOU
NÁPLNÍ
95 G, 2×30 KS/KRT

Croissant bohatě plněný lahodnou jahodovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4206122

1 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
25 G, 2 × 75 KS/KRT

Klasický francouzský máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní.

4 2 0 8 1 9 1

2 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK
S ROZINKAMI
25 G, 2 × 75 KS/KRT

Mini šnek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

4 2 0 8 3 1 5

3 MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK
S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
25 G, 2 × 75 KS/KRT

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. Se dvěma proužky čokoládové náplně.

4 2 0 8 3 1 6

4 MÁSLOVÝ CROISSANT
65 G, 2 × 40 KS/KRT

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

4 2 0 6 1 1 3



5 MINI ŠNEK S OŘECHOVOU
NÁPLNÍ
25 G, 6 × 25 KS/KRT

Mini šnek plněný směsí kešu a vlašských ořechů.

4 3 5 0 0 3 4

6 MINI DUO ZÁVIN S PUDINKEM
A VIŠŇOVOU NÁPLNÍ
50 G, 160 KS/KRT

Mini závin z listového těsta s pudinkovou a višňovou náplní. Zdobený krystalovým cukrem.

4 2 0 8 4 0 4

7 FORMANOVY KOLÁČKY MIX –
PROFI
40 G, 12 × 6 KS/KRT

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.

4 2 9 3 5 2 3

8 CROISSANT S MERUŇKOVOU
NÁPLNÍ
95 G, 2 × 30 KS/KRT

Croissant bohatě plněný lahodnou meruňkovou náplní s vysokým podílem ovoce. Zdobený barevným posypem.

4 2 0 6 1 2 3



coffee break



1 MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM
25 G, 3 × 35 KS/KRT

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobení moučkovým cukrem. Vyroben dle tradiční receptury.

5001178

2 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
12,5 G, 190 KS/KRT

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5000700

3 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
18 G, 196 KS/KRT

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem. S polevou z tmavé belgické čokolády s drcenými lískovými oříšky.

5001191

4 MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
15 G, 2 × (3 × 30) KS/KRT

Roztomilá trojice mini muffinů. Světlý, s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.

5001287



5 PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
12 G, 8 × (2 × 6) KS/KRT

Kolekce mini makronek v šesti různých příchutích: karamel, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.

5001507

6 MINIKOBLÍŽEK
S OVOCNOU NÁPLNÍ
3 × 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem a s náplní z pyré z lesního ovoce (maliny, borůvky, ostružiny); zdobený moučkovým cukrem. Vyroben dle tradiční receptury.

5001289

7 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
S LÍSKOVÝMI OŘECHY A KAKAEM
65 G, 2 × 24 KS/KRT

Hutnější, vláčný dezert plný čokolády. Obohacen lískovými oříšky, ozdoben kakaovými proužky. Předkrájený na jednotlivé porce.

5001762

8 DONUT PREMIUM
S JAHODOVOU NÁPLNÍ
73 G, 48 KS/KRT

Donut plněný jahodovou náplní. Polítý pravou bílou belgickou čokoládou. Posypaný lyofilizovanými jahodami.

4250996

1 MINI CIABATTY – MIX KLASIK 40 G, 3 × 25 KS/KRT

Kolekce plně dopečených mini ciabatt: světlé, cereální a tmavé. Vyrobené z typického tekutějšího těsta s kvasem.

2104392

2 PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA 30 G, 6 × 20 KS/KRT

Nadýchaná mini bulka z brioškového těsta s mlékem, cukrem a margarínem. Předem předkrojená.

2104204

3 BUREK SE ŠPENÁTEM 95 G, 100 KS/KRT

Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem a špenátovou náplní.

4400302

4 BUREK SE SÝREM 95 G, 100 KS/KRT

Slané pečivo rolované z velmi tenkého plátu filo těsta, s křupavým povrchem a sýrovou náplní.

4400319



5 ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD 37 G, 8 × 8 KS/KRT

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.

5000055

6 SVĚTLÉ TRAMEZZINO 1000 G, 6 KS/KRT

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláchnou a tvárnou střídou. Obohacený olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

5000484

7 TMAVÉ TRAMEZZINO 1000 G, 6 KS/KRT

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláchnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou a olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

5000779

8 PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI 110 G, 55 KS/KRT

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta. Připravena k plnění a grilování.

2104344



Mini ciabatta s krevetami

1 ks	mini ciabatty
30 g	grilovaných krevet
15 g	majonézy
3 g	limetové šťávy
5 g	ředkvičky
5 g	salátu lolo rosso
3 g	černého kaviáru
8 g	křepelčího vejce

V horní části mini ciabatty vykrojíme klínek a cukrářským sáčkem ho naplníme směsí majonézy s trochou limetové šťávy. Přidáme list salátu lolo rosso, kolečko křepelčího vejce a půlkolečko ředkvičky. Nakonec přidáme opečené krevety a dozdobíme černým kaviárem.

Tramezzino roláda s gorgonzolou a malinami

100 g	tmavého tramezzina
100 g	gorgonzoly
60 g	pomazánkového másla
60 g	strouhaného parmazánu
80 g	čerstvých malin
15 g	rukoly
10 g	černého sezamu

Tramezzino necháme rozmrazit, lehce rozválíme a rozdělíme na tři části. Pláty potřeme směsí vyšlehaného pomazánkového másla s gorgonzolou. Doplníme čerstvými malinami pokrájenými na menší kousky a nasekanou rukolou. Opatrně zarolujeme, potřeme částí směsi s gorgonzolou a vyválíme ve strouhaném parmazánu s černým sezamem.

Ingredience odpovídají zpracování jednoho plátu tramezzina / 3 porce.

Louhovaná bulka s roastbeefem

1 ks	louhované bulky
20 g	majonézy
2 g	wasabi pasty
35 g	roastbeefu
12 g	řasy wakame
10 g	salátu lolo biondo
5 g	smažené cibulky

Bulku necháme rozmrazit, spodní díl namažeme směsí majonézy s wasabi, přidáme list salátu lolo biondo, plátky roastbeefu, řasy wakame a na závěr smaženou cibulku s trochou majonézy.

Tip: Bulku můžete propíchnout párátky a rozkrojit na dvě poloviny.

Burek se špenátem

1 ks	burku se špenátem
20 g	žloutku
10 g	semínek (mák, sezam, slunečnice...)

Burek necháme lehce povolit, zatočíme do kruhu, pomazeme žloutkem, posypeme semínky a upečeme.

TIP: Můžeme prezentovat na stojanu na preclíky.

Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.



1 LOUHOVANÁ BULKA
PŘEDKROJENÁ
80 G, 2 × 21 KS/KRT

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

5001675

2 MINI SNACK MADELAND
SE ŠUNKOU
50 G, 3 × 40 KS/KRT

Křupavá plundrová slaná mřížka s náplní ze šunky a lahodného sýru Madeland.

4208340

3 SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 G, 10 KS/KRT

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5001008

4 TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 G, 10 KS/KRT

Toastový chléb čtvercového tvaru. Obohacen sladovými pšeničnými vločkami, pšeničnými otrubami, pšeničnou a ječnou sladovou moukou. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5001009



5 PIZZA BAGETA ŠUNKA A SÝR
100 G, 24 KS/KRT

Světlá bageta s kečupem, sypaná kostičkami kvalitní šunky a kukuřicí. Zdobená strouhanou goudou.

4295000

6 PIZZA BAGETA VEGETARIANA
100 G, 24 KS/KRT

Světlá bageta s oblíbenou zeleninovou omáčkou Ljutenica, sypaná kukuřicí, cibulí, kousky červené papriky a lístky špenátu. Zdobená strouhanou goudou.

4295001

7 PIZZA BAGETA RAJČE
A MOZZARELLA
100 G, 24 KS/KRT

Světlá bageta s kečupem, bohatě zdobená kostičkami mozzarely, plátky cherry rajčat a bazalkou. Zdobená strouhanou mozzarellou.

4295002

8 MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA
30 G, 6 × 25 KS/KRT

Měkká kulatá brioška z obohaceného pšeničného těsta (máslo, mléko a vejce). Na povrchu poprášená moukou, která jí dodává rustikální vzhled. Ideální pečivo pro restaurace a catering. Univerzálně použitelná (od snídaně až po večeři).

2104304

COFFEE BREAK

Přestávka během konference nebo školení je další náročnou zkouškou pro hotelový personál. S námi ji zvládnete na jedničku! Nabídněte svým hostům přesně to, co v danou chvíli potřebují: rozmanité a nápadité snacky, které probudí chuťové pohárky a unavenou mysl. Díky malým porcím ochutnají vícero druhů a zároveň stihnou vše, co je v krátké pauze třeba.



MÁTE JIŽ ZAVŘENOU RESTAURACI?

Buďte připraveni na hladové hosty i poté, co vašim kuchařům skončí směna. Nabídněte jim rychle připravenou plněnou ciabattu nebo zapečenou pizza bagetu.

Maxi ciabatta curry wurst

1/2 ks	maxi ciabatty
30 g	basic pomazánky (pomazánkové máslo, majonéza, dijonská hořčice v poměru 10:1:1)
5 g	žluté curry pasty
3 g	cibulové marmelády
8 g	majonézy
80 g	klobásky
40 g	plátkového sýru
14 g	rukoly

Upečenou ciabattu podélně prořízneme, namažeme směsí pomazánky se žlutou curry pastou. Přidáme listy rukoly, plátky opečené klobásky a sýra a přiklopíme horním dílem. Zabalíme do pečicího papíru, konce papíru zatočíme jako u bonbonu a překrojíme.

Pizza snack

2 ks	pizza bagety
------	--------------

Pizza bagety necháme rozmrazit, spojíme posypanými stranami a zapečeme na kontaktním grilu.



Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





přílohy pečivo



1

TWIST OLIVOVÝ
250 G, 15 KS/KRT

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláchnou střídkou obohacená o kousky šťavnatých oliv. Jedinečnost tohoto pečiva podtrhuje atraktivní tvar.

5001738

2

ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM
450 G, 14 KS/KRT

Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a pšeničnou grahamovou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4030102

3

MAXI CIABATTA
250 G, 24 KS/KRT

Velká pšeničná ciabatta s vláchnou porézní střídou a tenkou křupavou kůrkou.

4295375

4

ŘEMESLNÝ MULTICEREÁLNÍ TWIST
400 G, 15 KS/KRT

Působivá řemeslná bageta z pšeničné mouky s ječným sladem a tekutým žitným kváskem. Obohacená a sypaná lněnými, sezamovými, slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Díky delší době kynutí a zrání těsta má bageta jemnou a nadýchanou střídu s autentickou chutí. Ručně twistovaná, pečená v kamenné peci.

5001858

5

KORNBAGETA - STŘEDNÍ
125 G, 55 KS/KRT

Tmavá vícezrnná bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná lněnými a sezamovými semínky.

4229820

6

FOCACCIA S ROZMARÝNEM
800 G, 4 KS/KRT

Typický italský plochý chléb. Připraven dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. Pečený na kameni. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné krájení a plnění.

5000786

PEČIVO NA KAŽDÝ STŮL

Navnaďte chuťové pohárky svých hostů vhodně zvoleným pečivem. Doplníte-li ho olivovým olejem nebo domácí pomazánkou, zkrátíte tak příjemným způsobem čekání na objednané jídlo. Pečivo právě vytažené z pece se stává skutečným magnetem pro lidské smysly!



VÝHODY DOPÉKANÉHO PEČIVA

Čerstvost: pečivo pouze krátce dopečete a hostům nabídnete ještě teplé, voňavé a křupavé.

Hospodárnost a flexibilita: dopékáním dle aktuální potřeby eliminujete nežádoucí přebytky a naopak.

Pestrost: přinášíme vám širokou škálu slaneého i sladkého pečiva, kterým uspokojíte i ty nejnáročnější hosty.





bezlepkové pečivo



1 BEZLEPKOVÉ COOKIE
S ČOKOLÁDOU
40 G, 50 × 1 KS/KRT

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Balené do průhledného obalu.

5 0 0 1 4 3 6

2 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ
BULKA SE SEZAMEM
110 G, 14 × 1 KS/KRT

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

5 0 0 1 7 4 3

3 BEZLEPKOVÁ BULKA
S ROZINKAMI A OŘÍŠKY
60 G, 36 × 1 KS/KRT

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacena vlašskými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

5 0 0 1 4 3 5



4 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ
BAGETKA
82 G, 40 × 1 KS/KRT

Bezlepková hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu.

5 0 0 1 7 7 7

5 BEZLEPKOVÝ CHLÉB
400 G, 5 × 1 KS/KRT

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku a laktózy.

4 2 7 6 6 0 6



dezerty



1 TVAROHOVÝ DORT S KAKAOVOU DROBENKOU
1000 G, 8 DORTŮ/KRT

Dort z tmavého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Zdobení kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený dort.

4 2 7 6 4 9 8

2 KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
1050/187 G, 1 × 14 KS/KRT

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček). Předkrájený, samostatně balený dort.

5 0 0 1 6 5 8

3 ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
1500/107 G, 1 × 14 KS/KRT

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a lístky růží. Předkrájený, samostatně balený dort.

5 0 0 1 6 5 4

4 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
1900/158 G, 1 × 12 KS/KRT

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, s rozinkami a skořicí. Předkrájený, samostatně balený dort.

5 0 0 0 6 9 7



5 JABLEČNÝ ŠTRÚDL
125 G, 6 × 8 PLÁTKŮ/KRT

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený, plně dopečený a připravený pouze z přírodních ingrediencí.

5 0 0 0 9 9 6

6 DONUT BEZ POLEVY
45 G, 48 KS/KRT

Smažený donut z jemného těsta se zlatavou kůrkou.

4 2 5 0 9 3 5 (původní 4 2 5 0 4 4 1)

7 MATCHA TEA DORT
1250/108 G, 1 × 12 KS/KRT

Dort s unikátním korpusem obsahujícím Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popraškem a po obvodu čokoládovým posypem scaglietta. Předkrájený, samostatně balený dort.

5 0 0 1 8 7 4

8 DORT RED VELVET S BORŮVKAMI
1880/157 G, 1 × 12 KS/KRT

Vysoký dort se třemi vrstvami piškotového korpusu „red velvet“ prokládaný třemi vrstvami borůvkového krému v různých odstínech. Na povrchu zdobený červenou drobenkou a černým rybízem. Předkrájený, samostatně balený dort.

5 0 0 1 8 4 6

DEZERTY - TO NEJLEPŠÍ NAKONEC

Okouzlete své hosty atraktivními dezerty, které nejenom skvěle vypadají, ale především báječně chutnají. Nechte se vést svou kreativitou a z klasického základu vytvořte rafinovaný dezert. Hlavní odrazový můstek - pečivo, koláče, dorty - vám poskytne společnost La Lorraine. Potom už jen stačí přicházet s novými a originálními nápady, jak dostat své hosty do sedmého nebe.



SLADKÁ DROBNOST NA UVÍTANOU

Překvapte své hosty milým dárkem. Ať již vyberete samostatně balený donut nebo bezlepkové cookie, málokdo odolá.

Normandský koláč s bílkovým sněhem

- 1 ks normandského koláče
- 20 g bílků
- 8 g moučkového cukru

Normandský koláč necháme rozmrazit. Bílky vyšleháme s cukrem v pevný sníh a pomocí cukrářského sáčku nanese na horní část dortu. Cukrářskou pistolí vytvoříme hnědobílou kustu.



Bavorský vdolek

- 1 ks donutu bez polevy
- 15 g moučkového cukru
- 20 g mletého máku
- 10 g másla
- 25 g tvarohu
- 3 g citrónové šťávy
- 20 g povidel

Donut necháme povolit, vrchní část lehce namočíme do rozpuštěného másla a poté obalíme v máku s cukrem. Ozdobíme tvarohem vyšlehaným s cukrem a citrónovou šťávou a dozdobíme povidly.

Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





Matcha tea dort

- 1 ks matcha tea dortu
- 2 ks zelených bonbonů
- 1 plátek limetky

Plátek limetky rozpůlíme a kolem jedné poloviny nasypeme na pečicí papír nadrcené bonbóny. Na kontaktním grilu necháme zkaramelizovat. Dekoraci z bonbonů ozdobíme dort spolu s druhou polovinou čerstvé limetky.



Donut s chutí léta

- 1 ks donutu bez polevy
- 20 g bílé polevy nebo čokolády
- 14 g drčených skořicových čtverečků
- 12 g čerstvých jahod
- 8 g sušených jablek ve tvaru kostiček

Donut necháme povolit a namočíme do bílé polevy. Ozdobíme drčenými skořicovými čtverečky, kostičkami sušených jablek a jahodami.

Krémový karamelový dort

- 1 ks karamelového dortu
- 2 ks tvrdých karamelových bonbonů
- 15 ml čokoládového toppingu
- 10 g pekanových ořechů

Dort necháme povolit přes noc v lednici. Tvrdé karamelové bonbony rozpustíme na pečicím papíře na kontaktním grilu. Po ztuhnutí vzniknou specifické karamelové dekorace, kterými dort ozdobíme. Talíř dekorujeme toppingem a pekanovými ořechy.



Čokoládový dort s černým rybízem

- 1 ks čokoládového dortu
- 20 ml malinového dipu
- 30 g čerstvého rybízu
- 1 snítka máty

Dort necháme přes noc povolit v lednici. Dekorujeme červeným rybízem a malinovým dipem. Dozdobit můžeme snítkou máty.



Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





Ať jsou vaši hosté na služební cestě, pracovní schůzce nebo na dovolené, rozmazlujte je výjimečným pečivem.

INSPIRACE LA LORRAINE HOTELY





INSPIRACE LA LORRAINE
HOTELY
2020

