

# MoNA LISA®

## TENDENCIAS

LOS CHEFS SE  
INSPIRAN EN LAS  
CIUDADES MÁS  
DINÁMICAS Y  
EN EL ARTE

## MOMENTOS DE CELEBRACIÓN

LA HISTORIA QUE  
EMPEZÓ CON  
UNA TULIPA DE  
CHOCOLATE...



#FORMA  
#TEXTURA  
#COLOR  
#ESTACIONAL

Colección 2017



# ÍNDICE

**¿QUÉ ES MONA LISA?** ..... pág. 04 - 05

**TENDENCIAS** ..... pág. 06 - 17

#FORMA ..... pág. 18 - 31

#TEXTURA ..... pág. 32 - 35

#COLOR ..... pág. 36 - 39

#EXTRAORDINARIO ..... pág. 40 - 41

**MOMENTOS DE CELEBRACIÓN** ..... pág. 42 - 65

#ESTACIONAL ..... pág. 66 - 73

**COCOA HORIZONS** ..... pág. 74 - 75

# ¿QUÉ TE OFRECE MONA LISA?

## FORMAS, COLORES Y TEXTURAS PARA ALEGRAR EL DÍA A TUS CLIENTES

Mona Lisa te ofrece una gran variedad de formas, texturas y colores para convertir tus creaciones diarias en exquisiteces extraordinarias. Incluso los grandes clásicos -como los *éclair*, *brownies* y helados, entre otros- pueden convertirse en auténticas estrellas de tu escaparate o de tu carta de postres.

## CUANTO MAYOR ES LA SATISFACCIÓN Y FIDELIDAD DE LOS CLIENTES, MAYOR ES SU GASTO

Al convertir cualquier pastel, chocolate o postre en una auténtica obra de arte, no solo consigues clientes más satisfechos, sino que además están dispuestos a gastar más en tu tienda o restaurante.

## EL FUTURO EMPIEZA AHORA: ¿QUÉ PEDIRÁN LOS CLIENTES MAÑANA?

Mona Lisa colabora con las mejores agencias analistas de tendencias y los chefs más influyentes del sector para adelantarse a las futuras expectativas de los clientes. Juntos las traducimos en una fuente de inspiración para ti. Echa un vistazo a la sección de tendencias de este libro para conocer lo que se va a imponer en un futuro cercano: páginas 6-29.

## EL CHOCOLATE ES NUESTRA OBSESIÓN PARA CONSEGUIR RIZOS, VIRUTAS, VASOS O LÁPICES PERFECTOS

Somos muy exigentes con el chocolate que utilizamos para cada tipo de decoración. Solo eligiendo la receta de chocolate perfecta y aplicando las normas más estrictas, podemos conseguir el sabor excelente, el color ideal y el brillo perfecto que busca cualquier artista pastelero.

## Y ESTAMOS LOCOS POR LOS DETALLES

Tu pasión por los detalles nos lleva a aplicar la misma minuciosidad en el diseño, producción y acabado de nuestras decoraciones. Y no hace falta decir que los empaquetamos y enviamos con el mismo cuidado.

## SÍ A LOS COLORES. NO A LOS AZOICOS

A la hora de elaborar nuestras decoraciones y dibujos en color, nos esforzamos para elegir únicamente colorantes no azoicos (NO AZO) y de procedencia natural en la medida de lo posible. También estamos trabajando para llevar esta política a toda nuestra gama de decoraciones de color. Próximamente más detalles.



# ¿QUÉ ES

# MONA LISA?

## ÉRASE UNA VEZ UN PASTELERO AMERICANO QUE TENÍA UNA TULIPA DE CHOCOLATE...

"¿Te imaginas que los pasteleros pudiéramos comprar virutas de chocolate ya hechas?", se preguntaba una mañana el pastelero Peter, forjando la que sería posteriormente una idea mucho más grande. Y es que unos años más tarde, después de haberse mudado a Hendersonville, Carolina del Norte, empezó a soñar en la tulipa de chocolate perfecta: elaborada a la perfección, con múltiples pétalos y en distintos colores de chocolate...

## LEONARDO DA VINCI LE DIÓ LA RESPUESTA

Una noche, Peter se despertó soñando en Leonardo Da Vinci. Como el Italiano, Peter se dió cuenta de que tenía que combinar arte, ciencia y tecnología para crear esta tartaleta y poderla ofrecer a otros pasteleros de todo el mundo. Así nació su *Tulip Cup*.

## ¿LISTO PARA HACER CREACIONES EXTRAORDINARIAS?

Hoy, Mona Lisa innova creando una gama completa de decoraciones para que puedas dar color, sabor, textura y forma a tus chocolates, postres y pasteles. A través de las nuevas tecnologías te ofrecemos nuevas formas para hacer creaciones extraordinarias.

## MONA LISA SACA EL ARTISTA QUE TODO PASTELERO LLEVA DENTRO

Rindiendo homenaje a Da Vinci y a su aclamado cuadro, Mona Lisa quiere ser tu fuente de inspiración y ofrecerte detalles extraordinarios para tus postres y creaciones pasteleras.

## MONA LISA, TU MUSA

Igual que la musa de un artista, Mona Lisa te adentra en las tendencias del color, arte, diseño y mucho más. Regularmente te comunicaremos nuevas propuestas para que puedas sacar el artista que llevas dentro.



# TARTIGIEUSE

"La fusión de los clásicos de la pastelería en un mismo elemento es lo que se lleva ahora. Crea una forma y un concepto pastelero totalmente nuevo como en el caso de esta tartigieuse, que conjuga la clásica tartaleta con el famoso pastel francés religieuse". (M. Diez, Chef Pastelero)

## PASO A PASO

- Mezcla una o dos Power Flowers™ de tu elección con masa de pasta *choux* (divide la masa en distintas partes y colorea cada parte con un color distinto), antes de rellenar la manga pastelera y hornear las tartaletas.
- Después de hornearlas, rellénalas con crema *religieuse*. Luego cúbrealas con un cremoso de chocolate y decóralas con Esferas Vita.
- Decora un plato con una cinta de *ganache* de chocolate.
- Emplata dos *tartigieuses* pequeñas con sabores contrastados y decora con *pâte de fruit*.

ESFERAS DE BRONCE VITA  
CHW-3D-19033E0-999

ESFERAS DORADAS VITA  
CHD-3D-19027E0-999

POWER FLOWERS™



# CHOCOPOLLOCK

"El artista Jackson Pollock revolucionó el arte con sus cuidadas composiciones de pintura salpicada. Su energía desbordante me inspiró a la hora de hacer esta presentación de postres. Lo bonito es que jamás habrá dos postres iguales. Cada uno es único". (M. Diez, Chef Pastelero)

LÁPICES GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-PC-19938E0-999

## 1 PASO A PASO

- Decora un plato con una salpicadura de glaseado de chocolate.
- Aplica con la manga distintas texturas como mousses de chocolate, cremosos y geles.
- Coloca cubitos de *ganache* rebozados con cacao en polvo en medio de la salpicadura.
- Raspa la superficie de los Lápices Grandes de Chocolate Negro y Tagliatelli de Chocolate. Espolvoréalos con cacao en polvo.
- Colócalos encima del postre.

TAGLIATELLI DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-ND-19956E0-999



# TULIPANES DE PRIMAVERA

*"En Singapur, la naturaleza, las plantas y las flores están por todas partes, sobre todo en los Jardines de la Bahía. Allí es donde me inspiré para crear este pequeño jardín de flores comestibles".*  
(S. Jun Lee, Chef Pastelero)

VASOS MARMOLEADOS EN TONOS PASTEL CON FORMA DE TULIPÁN  
CHX-CP-90367E0-A99  
CHX-CP-90368E0-A99



POWER FLOWERS™ AMARILLO  
CLR-19431-999 / CLR-19436-999

POWER FLOWERS™ AZUL  
CLR-19429-999 / CLR-19434-999

## 1 PASO A PASO

- Crea una base de masa de chocolate crujiente o *sablée* de chocolate.
- Mezcla chocolate blanco caliente con Power Flowers™ (mezcla amarillo y azul para crear verde).
- Extiende una fina capa de chocolate en una hoja de plástico. Cuando se esté solidificando, recorta pequeñas formas y bases con bordes ondulados (para las tartaletas) y sumerge unos Lápices Extragrandes de Chocolate Blanco en el mismo chocolate de color verde.
- Monta todos los elementos para formar los tallos de las flores y clávalos en la masa de chocolate.
- Para terminar, pega los Vasos Marmoleados en Tonos Pastel con Forma de Tulipán a la base de la flor y rellénalas con cualquier relleno o con grageas recubiertas de chocolate de colores.

# CÓMO CURAR UN CORAZÓN PARTIDO

## PASO A PASO

- Utiliza un molde de repostería en forma de corazón partido para montar un postre compuesto de distintas capas.
- Congélalo.
- Una vez congelado, retíralo del molde y rellena una pistola con manteca de cacao de color rosa con Power Flowers™. Pulveriza la mezcla sobre el pastel helado para crear un acabado aterciopelado.
- Crea una fina losa de chocolate con las Hojas de Estructura de Serpiente y deja que se solidifique.
- Recorta el extremo más fino de dos Lápices Pequeños de Chocolate Negro para crear los clavos. Luego móntalos encima de la losa de chocolate con chocolate fundido y Choco Cool para crear una estructura sólida y píntalo con Polvos Creativos Metalizados de Cobre.
- Siguiendo la imagen, monta los clavos de modo que parezca que unen el corazón roto.
- Decora un plato de postres con unas líneas de glaseado rojo utilizando Power Flowers™ rojo y blanco.

HOJAS DE ESTRUCTURA DE SERPIENTE  
SSH-19425-999

VASOS SURTIDOS DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-CP-90416E0-A99  
CHD-CP-90411E0-A99

SPRAY REFRIGERANTE CHOCO COOL  
ACC-19417-999



POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

POWER FLOWERS™ BLANCO  
CLR-19428-999 / CLR-19433-999

*"Singapur es una ciudad que te enamora a primera vista. Es el mejor remedio para curar un corazón roto. Y este postre lo clava... literalmente! Es capaz de arreglar cualquier corazón por muy roto que esté...".*  
(S. Jun Lee, Chef Pastelero)

LÁPICES PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-PC-19937E0-999



# JUEGOS DE CONSTRUCCIÓN

*“Los juegos de construcción me transportan a mi infancia y me evocan una felicidad desbordante. Así pues, busqué la inspiración en sus formas y colores para crear pasteles de distintos sabores, de distintos colores y que representan distintos estados de ánimo. El pastel rojo, con frutos rojos y una pizca de chile, es una bomba de energía. El azul, con arándanos azules, despierta tu lado más zen. Y el amarillo, elaborado con piña, mango y plátano, es un estallido de felicidad”.*  
(S. Jun Lee, Chef Pastelero)

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999



POWER FLOWERS™ AZUL  
CLR-19429-999 / CLR-19434-999



POWER FLOWERS™ AMARILLO  
CLR-19431-999 / CLR-19436-999



TARTELETAS SURTIDAS DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-CP-90416E0-A99 / CHD-CP-90411E0-A99



## 1 PASO A PASO

- Prepara distintos pasteles a capas dentro de un molde metálico y congélos.
- Una vez congelados, desmóldalos y córtalos inmediatamente en las formas deseadas: cuadrados pequeños, cuadrados grandes y rectángulos. Guárdalos en el congelador.
- Pulveriza los pasteles helados con distintas mezclas de manteca de cacao de colores, utilizando las Power Flowers™ para crear un efecto aterciopelado.
- Rellena unas Tartalelas Surtidas de Chocolate Negro con nata o mousse y termina con una fina capa de glaseado del mismo color que el pastel.
- Coloca las tartalelas encima de los pasteles para formar bloques de construcción..

# GOFRES S'MORE

"Los S'mores son uno de los tentempiés más populares de Chicago. Quería transformarlos utilizando masa de gofre en lugar de las típicas galletas sablée. Las decoraciones les dan un toque selecto y sofisticado".  
(M. Seaman, Chef Pastelero)

RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-BS-19849E0-999 / CHW-BS-19854E0-999

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-PC-19939E0-999

RIZOS DE CARAMELO  
CHF-BS-19847E4-999  
CHF-BS-19851E0-999

POLVOS METALIZADOS DORADOS  
CLR-19165-999

CRUJIENTE DORADO  
MAW-DE-19914E0-999

## 1 PASO A PASO

- Prepara unos gofres finos y crujientes (con un diámetro de aproximadamente  $\varnothing$  10 cm).
- Monta un sándwich con dos gofres y un malvavisco en medio.
- Baña la mitad del sándwich en chocolate caliente y decóralo inmediatamente con Rizos de Caramelo y Rizos de Chocolate Blanco previamente pintados con Polvos Creativos Metalizados Dorados. Decora también con Crujiente de Mazapán Dorado para aportar una mayor dimensión de sabor y textura.
- Para terminar, añade los *macarons* bañados en chocolate y decora con un Lápiz de Chocolate Blanco partido por la mitad.

# DO'BRO AND DO'SIS

"Los Do'bro and Do'sis son híbridos entre un donut y un brownie, ambos muy populares en EE. UU. y muy consumidos en sus calles. Con esta propuesta, quería dar al clásico brownie un cambio de look total, con una atrevida versión masculina que contrasta con otra más delicada y femenina".  
(M. Seaman, Chef Pastelero).

## 1 PASO A PASO

### DO'BRO (CHOCOLATE Y DORADO):

- Utiliza un aro de pastelería para cortar formas de donut en un *brownie* (preferiblemente utiliza un *brownie* en una bandeja grande de 40 x 60 cm).
- Guarda las sobras los restos en un recipiente hermético: puedes utilizarlas como *crumble* para otros postres.
- Baña la capa superior del *brownie* en chocolate negro
- Cuando el chocolate aún esté húmedo, decora con Rizos de Caramelo pintados con polvos dorados, Polvos Creativos Metalizados Dorados, Puntas Triangulares Jura de Chocolate Negro Motivo Jirafa y una frambuesa pintada con polvos dorados.

### DO'SIS (CHOCOLATE BLANCO Y ROSA):

- Utiliza aros de pastelería más pequeños para cortar formas de donut en un *brownie*.
- Prepara chocolate rosado mezclando chocolate blanco con Power Flowers™ rojo hasta conseguir el color deseado.
- Baña la parte superior del *brownie* en chocolate blanco.
- Decora con un chorrito de chocolate rosa.
- Cuando el chocolate aún esté húmedo, decora con Rizos de Fresa y termina con un Lápiz Extragrande Rosa (partido por la mitad).

RIZOS DE CARAMELO  
CHF-BS-19847E4-999  
CHF-BS-19851E0-999

POLVOS CREATIVOS METALIZADOS DORADOS  
CLR-19165-999

PUNTAS JURA JIRAFÁ  
CHD-PS-19811E0-999

CRUJIENTE DORADO  
MAW-DE-19914E0-999

LÁPICES EXTRAGRANDES ROSAS  
CHX-PC-19954E0-999

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

RIZOS DE FRESA  
CHF-BS-19852E0-999

# SUNDAES REBELDES

"Los sundaes son otro postre muy popular. Me inspiré en ellos para crear una versión atrevida, rebelde pero sofisticada al mismo tiempo utilizando los vasos de tulipán de Mona Lisa".  
(M. Seaman, Chef Pastelero)

RIZOS DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-BS-19846E0-999 / CHD-BS-19850E0-999

TULIPAS MARMOLEADAS COLOR PASTEL  
CHX-CP-90374E0-A99

CRUJIENTE DORADO  
MAW-DE-19914E0-999

RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-BS-19849E0-999 / CHW-BS-19854E0-999

RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE  
CHM-BS-19848E0-999 / CHM-BS-19853E0-999

LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-PC-19939E0-999

## PASO A PASO

- Prepara *macarons* dorados: báñalos en chocolate negro hasta la mitad y rebózalos inmediatamente con Rizos de Chocolate que contrasten. Déjalos endurecer sobre papel de horno.
- Coloca una bola de helado (del sabor que tú elijas) en Vasos Marmoleados en Tonos Pastel con Forma de Tulipán.
- Cubre con salsa de chocolate y espolvorea con Crujiente Dorado.
- Finalmente decora con el *macaron* y con un Lápiz de Chocolate.

# #FORMA

¿Por qué no dar vida a tus postres utilizando la “forma” como medio artístico?

Mejora la experiencia táctil de tus clientes a través de las formas e infunde a tus postres una fuerza desbordante.



## VASOS Y TULIPAS DE CHOCOLATE

### SNOBINETTES™

#### SNOBINETTES™ DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-CV-19927E0-999  
FORMATO: 90 UDS. - 430 GR



26 mm



ø superior 27 mm  
ø inferior 23 mm  
13 ml

#### MINI SNOBINETTES™ DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-CV-19926E0-999  
FORMATO: 90 UDS. - 330 GR



21 mm



ø superior 27 mm  
ø inferior 23 mm  
9 ml

#### SNOBINETTES™ ROSAS

REFERENCIA: CHX-CV-19924E0-999  
FORMATO: 90 UDS. - 220 GR



22 mm



ø superior 28 mm  
ø inferior 23 mm  
9 ml

#### SNOBINETTES™ VERDES

REFERENCIA: CHX-CV-19925E0-999  
FORMATO: 90 UDS. - 220 GR



21 mm



ø superior 27 mm  
ø inferior 23 mm  
9 ml

## VASOS MARMOLEADOS

#### VASOS MARMOLEADOS

- REFERENCIA: CHX-CP-90112E0-A99  
FORMATO: 24 UDS. - 380 GR
- REFERENCIA: CHX-CP-90113E0-A99  
FORMATO: 72 UDS. - 1,14 KG



42 mm



ø 50 mm  
29 g

#### TULIPAS MARMOLEADAS

- REFERENCIA: CHX-CP-90489E0-A99  
FORMATO: 12 PCS. - 420 GR
- REFERENCIA: CHX-CP-90483E0-A99  
FORMATO: 36 PCS. - 1,26 KG



65 mm



ø 70 mm  
85 g

#### TULIPAS MARMOLEADAS COLOR PASTEL

REFERENCIA: CHX-CP-90374E0-A99  
FORMATO: 36 UDS. - 1,26 KG



65 mm



ø 70 mm  
85 g

#### VASOS MARMOLEADOS - PETITS FOURS

- REFERENCIA: CHX-CP-90359E0-A99  
FORMATO: 38 UDS. - 320 GR
- REFERENCIA: CHX-CP-90360E0-A99  
FORMATO: 152 UDS. - 1,28 KG



34 mm



ø 37,5 mm  
14,5 g

#### VASOS SURTIDOS MARMOLEADOS COLOR PASTEL - PETITS FOURS

- REFERENCIA: CHX-CP-90367E0-A99  
FORMATO: 38 UDS. - 330 GR
- REFERENCIA: CHX-CP-90368E0-A99  
FORMATO: 152 UDS. - 1,32 KG



34 mm



ø 37,5 mm  
14,5 g



#### TAZAS DE CAFÉ MARMOLEADAS

REFERENCIA: CHX-CM-19843E0-999  
FORMATO: 312 UDS. - 2,18 KG



21 mm



ø superior 56 mm  
ø inferior 44 mm  
20 ml

## VASOS EXCLUSIVOS

### VASOS ATENAS EN CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

REFERENCIA: CHX-CV-19929E0-999  
FORMATO: 36 UDS. - 710 GR



ø superior 71mm  
ø inferior 38mm  
111ml

### VASOS IRIS EN CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

REFERENCIA: CHX-CV-19928E0-999  
FORMATO: 192 UDS. - 960 GR



ø superior 41mm  
ø inferior 27mm  
14ml

### VASOS DE CHOCOLATE NEGRO MARIE-CHARLOTTE

REFERENCIA: CHD-CV-19930E0-999  
FORMATO: 135 UDS. - 2,40 KG



ø superior 63mm  
ø inferior 53mm  
83ml

### VASOS DE CHOCOLATE NEGRO VICTORIA

REFERENCIA: CHD-CM-19840E0-999  
FORMATO: 42 UDS. - 500 GR



ø superior 65mm  
ø inferior 40mm  
60ml

### VASOS DE CHOCOLATE NEGRO ANGELO

REFERENCIA: CHD-CP-90384E0-A99  
FORMATO: 60 UDS. - 1,05 KG



ø 64mm  
49.5g

### TAZAS DE CAFÉ DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-CM-19839E0-999  
FORMATO: 312 UDS. - 2,18 GR



ø superior 56mm  
ø inferior 44mm  
20ml

### MINIVASOS DE CHOCOLATE NEGRO

• REFERENCIA: CHD-CP-90419E0-A99  
FORMATO: 210 UDS. - 720 GR



41mm

### VASOS SURTIDOS DE CHOCOLATE NEGRO

• REFERENCIA: CHD-CP-90416E0-A99  
FORMATO: 40 UDS. - 240 GR  
• REFERENCIA: CHD-CP-90411E0-A99  
FORMATO: 200 UDS. - 1,20 KG



38mm



## BOLAS

### BOLAS DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-TS-19950E0-999  
FORMATO: 504 UDS. - 1,36 KG



ø 25mm  
6 ml

### BOLAS DE CHOCOLATE CON LECHE

REFERENCIA: CHM-TS-19951E0-999  
FORMATO: 504 UDS. - 1,36 KG



ø 25mm  
6 ml

### BOLAS DE CHOCOLATE BLANCO

REFERENCIA: CHW-TS-19952E0-999  
FORMATO: 504 UDS. - 1,36 KG



ø 25mm  
6 ml

## DECORACIONES

### DECORACIONES 25/30

### CUCHARAS MARMOLEADAS

REFERENCIA: CHX-DC-90203E0-A99  
FORMATO: 108 UDS. - 530 GR



19mm x 95mm

### GRANOS DE CAFÉ

REFERENCIA: CHF-3D-19953-999  
FORMATO: 1 KG



12mm x 18mm

## ESFERAS

### ESFERAS DORADAS VITA

REFERENCIA: CHD-3D-19027E0-999  
FORMATO: 63 UDS. - 300 GR



ø 25mm

### ESFERAS PLATEADAS VITA

REFERENCIA: CHD-3D-19030E0-999  
FORMATO: 63 UDS. - 300 GR



ø 25mm

**ESFERAS DE BRONCE VITA**

REFERENCIA: CHW-3D-19033E0-999  
 FORMATO: 63 UDS. – 220 GR

**ESFERAS BRILLANTES**

REFERENCIA: CHD-3D-19170E0-999  
 FORMATO: 54 UDS. – 300 GR

**ESFERAS ENITA**

REFERENCIA: CHD-3D-19168E0-999  
 FORMATO: 63 UDS. – 300 GR

**ESFERAS FIRENZE**

REFERENCIA: CHD-3D-19169E0-999  
 FORMATO: 54 UDS. – 300 GR

**ESFERAS DE INVIERNO**

REFERENCIA: CHD-3D-19171E0-999  
 FORMATO: 54 UDS. – 310 GR

**DECORACIONES EXCLUSIVAS****PUNTAS DE CHOCOLATE NEGRO**

- REFERENCIA: CHD-DE-19823E0-999  
 UNIT: 235 UDS. – 62 GR
- REFERENCIA: CHD-DE-19806E0-999  
 UNIT: 650 UDS. – 1,70 KG

**LUNAS DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-DE-19791E0-999  
 FORMATO: 500 UDS. – 720 GR

**CIRCUNFERENCIAS DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-DE-19957E0-999  
 FORMATO: 1025 UDS. – 1,03 KG

**PUNTAS JURA JIRAFÁ**

REFERENCIA: CHD-PS-19811E0-999  
 FORMATO: 490 UDS. – 900 GR

**LÁMINAS ONDULADAS JURA DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-PS-19830E0-999  
 FORMATO: 150 UDS. – 250 GR

**LÁMINAS ONDULADAS JURA DE CHOCOLATE BLANCO**

REFERENCIA: CHW-PS-19831E0-999  
 FORMATO: 150 UDS. – 250 GR

**SURTIDO ESTÁNDAR DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-DE-19798E0-999  
 FORMATO: 800 UDS. – 1 KG

**RECTÁNGULOS JURA CEBRA**

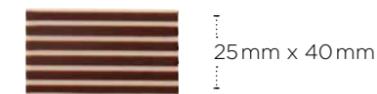
REFERENCIA: CHW-PS-19814E0-999  
 FORMATO: 330 UDS. – 850 GR

**CIRCUNFERENCIAS JURA CEBRA**

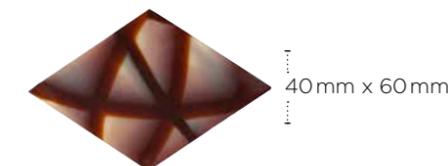
REFERENCIA: CHW-PS-19815E0-999  
 FORMATO: 570 UDS. – 1 KG

**RECTÁNGULO CON RAYAS BLANCAS Y NEGRAS**

REFERENCIA: CHX-PS-19821E0-999  
 FORMATO: 348 UDS. – 680 GR

**ROMBOS JURA MARMOLEADOS**

REFERENCIA: CHX-PS-19819E0-999  
 FORMATO: 360 UDS. – 770 GR

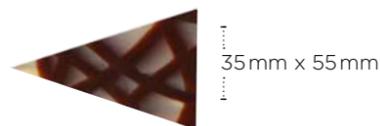
**RECTÁNGULOS JURA MARMOLEADOS**

REFERENCIA: CHX-PS-19816E0-999  
 FORMATO: 330 UDS. – 850 GR



### PUNTAS JURA MARMOLEADAS

FORMATO: CHX-PS-19818E0-999  
FORMATO: 490 UDS. – 900 GR



### CIRCUNFERENCIAS JURA DE MARMOLEADAS

REFERENCIA: CHX-PS-19820E0-999  
FORMATO: 570 UDS. – 1 KG



### CUADRADOS JURA MARMOLEADOS

REFERENCIA: CHX-PS-19817E0-999  
FORMATO: 360 UDS. – 1,14 KG



### SURTIDO JURA MARMOLEADOS

REFERENCIA: CHX-PS-19835E0-999  
FORMATO: 340 UDS. – 960 GR



### CIRCUNFERENCIAS DE COLORES

REFERENCIA: CHK-PR-19805E0-999  
FORMATO: 1025 UDS. – 1,03 KG



### SURTIDO DECORACIÓN DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-OD-19802E0-999  
FORMATO: 600 UDS. – 800 GR



### SURTIDO ESPECIAL DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-OD-19824E0-999  
FORMATO: 195 UDS. – 240 GR
- REFERENCIA: CHD-OD-19792E0-999  
FORMATO: 575 UDS. – 680 GR



### SURTIDO FIGURAS DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-OD-19800E0-999  
FORMATO: 700 UDS. – 500 GR



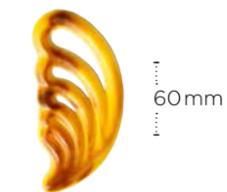
### FILIGRANAS DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

REFERENCIA: CSD-OD-20689E0-999  
FORMATO: 550 UDS. – 700 GR



### PLUMAS AMARILLAS

REFERENCIA: CHX-OD-19797E0-999  
FORMATO: 500 UDS. – 650 GR



## DECORACIONES FRUTAS CON SABOR

### CEREZAS

REFERENCIA: CHF-25-19862E0-999  
FORMATO: 140 UDS. – 280 GR



### PLÁTANOS

REFERENCIA: CHF-25-19860E0-999  
FORMATO: 80 UDS. – 210 GR



### FRESAS

REFERENCIA: CHF-25-19861E0-999  
FORMATO: 105 UDS. – 360 GR



### MANZANAS

REFERENCIA: CHF-25-19864E0-999  
FORMATO: 105 UDS. – 360 GR



### FRAMBUESAS

REFERENCIA: CHF-25-19859E0-999  
FORMATO: 108 UDS. – 250 GR



### PIÑAS

REFERENCIA: CHF-25-19863E0-999  
FORMATO: 108 UDS. – 440 GR



### LIMONES

REFERENCIA: CHK-25-19865E0-999  
FORMATO: 126 UDS. – 380 GR



## ZANAHORIAS

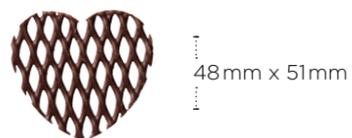
REFERENCIA: CHK-25-19866E0-999  
FORMATO: 48 UDS. - 280 GR



## REJILLAS

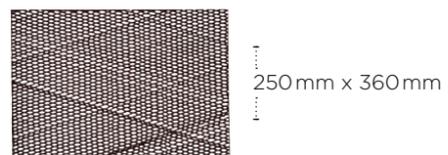
### CORAZONES DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-GD-19844E0-999  
FORMATO: 130 UDS. - 340 GR



### LÁMINAS DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-GD-19838E0-999  
FORMATO: 11 UDS. - 1,49 KG



### MINI LÁMINA DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-GD-19837E0-999  
FORMATO: 195 UDS. - 440 GR



## LÁPICES Y VELAS

### VELAS

#### VELAS DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO

REFERENCIA: CHX-PC-19935E0-999  
FORMATO: 100 UDS. - 400 GR



#### VELAS NARANJAS

REFERENCIA: CHX-PC-19934E0-999  
FORMATO: 100 UDS. - 400 GR



## LÁPICES

### LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-PC-19940E0-999  
FORMATO: 115 UDS. - 900 GR



### LÁPICES GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-PC-19938E0-999  
FORMATO: 215 UDS. - 900 GR



### LÁPICES PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-PC-19937E0-999  
FORMATO: 400 UDS. - 700 GR



### LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO

REFERENCIA: CHW-PC-19939E0-999  
FORMATO: 115 UDS. - 900 GR



### LÁPICES EXTRAGRANDES MARMOLEADOS

REFERENCIA: CHX-PC-19943E0-999  
FORMATO: 115 UDS. - 900 GR



### LÁPICES GRANDES MARMOLEADOS

REFERENCIA: CHX-PC-19941E0-999  
FORMATO: 225 UDS. - 900 GR



### LÁPICES PEQUEÑOS MARMOLEADOS

REFERENCIA: CHX-PC-19936E0-999  
FORMATO: 400 UDS. - 700 GR



**LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO**

REFERENCIA: CHX-PC-19944E0-999  
FORMATO: 115 UDS. – 900 GR



**LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO**

REFERENCIA: CHX-PC-19945E0-999  
FORMATO: 115 UDS. – 900 GR



**LÁPICES EXTRAGRANDES NARANJAS**

REFERENCIA: CHX-PC-19942E0-999  
FORMATO: 115 UDS. – 900 GR



**LÁPICES EXTRAGRANDES VERDES**

REFERENCIA: CHX-PC-19955E0-999  
FORMATO: 115 UDS. – 900 GR



**LÁPICES EXTRAGRANDES ROSAS**

REFERENCIA: CHX-PC-19954E0-999  
FORMATO: 115 UDS. – 900 GR



**ROLLS**

**ROLLS DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-RO-90054E0-A99  
FORMATO: ± 100 UDS. – 400 GR



**ROLLS DE CHOCOLATE BLANCO**

REFERENCIA: CHW-RO-90049E0-A99  
FORMATO: ± 100 UDS. – 400 GR



**ROLLS DOBLES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO**

REFERENCIA: CHX-RO-90060E4-A99  
FORMATO: ± 100 UDS. – 400 GR



**STICKS**

**STICKS DE ORO**

REFERENCIA: CHD-ST-18970E0-999  
FORMATO: 126 UDS. – 290 GR



**STICKS ROJOS**

REFERENCIA: CHW-ST-18973E0-999  
FORMATO: 126 UDS. – 290 GR



**LÁPICES RELLENOS**

**LÁPICES RELLENOS DE CARAMELO**

REFERENCIA: CHF-PC-19946E4-999  
FORMATO: 210 UDS. – 900 GR



**LÁPICES RELLENOS DE VAINILLA**

REFERENCIA: CHF-PC-19947E4-999  
FORMATO: 210 UDS. – 900 GR



# #TEXTURA

Natural. Pura. Refinada.  
Lisa. Porosa.  
Brutal. Brillante.

La textura dice mucho. Ya sea sola o en  
contraste con otras texturas. La textura seduce la  
imaginación de los clientes y mejora la experiencia  
gustativa de cualquier postre.

¿Te atreves a jugar con estas texturas de Mona Lisa?



## RIZOS

### RIZOS DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-BS-19846E0-999  
CUBO: 1 KG
- REFERENCIA: CHD-BS-19850E0-999  
FORMATO: 2,50 KG



±5mm x ±9mm

### RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE

- REFERENCIA: CHM-BS-19848E0-999  
CUBO: 1 KG
- REFERENCIA: CHM-BS-19853E0-999  
FORMATO: 2,50 KG



±5mm x ±9mm

### RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO

- REFERENCIA: CHW-BS-19849E0-999  
CUBO: 1 KG
- REFERENCIA: CHW-BS-19854E0-999  
FORMATO: 2,50 KG



±5mm x ±9mm

### RIZOS DE CARAMELO

- REFERENCIA: CHF-BS-19847E4-999  
CUBO: 1 KG
- REFERENCIA: CHF-BS-19851E0-999  
FORMATO: 2,50 KG



±5mm x ±9mm

### RIZOS DE FRESA

- REFERENCIA: CHF-BS-19852E0-999  
FORMATO: 2,50 KG



±5mm x ±9mm

## TAGLIATELLI

### TAGLIATELLI DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-ND-19956E0-999
- FORMATO: 2 KG



## VIRUTAS

### VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

- REFERENCIA: CHD-SV-19958E0-999
- FORMATO: 2,50 KG



### VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE

- REFERENCIA: CHM-SV-19959E0-999
- FORMATO: 2,50 KG



### VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO

- REFERENCIA: CHW-SV-19960E0-999
- FORMATO: 2,50 KG



## CRUJIENTES DE MAZAPÁN

### CRUJIENTE DORADO

- REFERENCIA: MAW-DE-19914E0-999
- FORMATO: 500 GR



### CRUJIENTE PLATEADO

- REFERENCIA: MAW-DE-19912E0-999
- FORMATO: 500 GR



### CRUJIENTE DE BRONCE

- REFERENCIA: MAW-DE-19913E0-999
- FORMATO: 500 GR



# #COLOR

¿De qué color ves tu estado de ánimo?  
¿Rojo para la energía? ¿Azul para  
los antioxidantes y el frío?

A los clientes les gusta vivir la vida a todo color,  
especialmente cuando hablamos de pastelería,  
postres y repostería.

Y aún más cuando los colores se utilizan para  
expresar un sabor, un estado de ánimo o una época  
del año.

¿De qué color te sientes hoy?





## ¿Qué son las Power Flowers™?

Las Power Flowers™ son un método revolucionario para dar color a tu chocolate y manteca de cacao. La coloración ahora es más fácil que nunca. Crea cualquier color que puedas imaginar simplemente combinando distintas Power Flowers™. Utiliza la app como guía para crear cualquier color del arcoíris que podrás aplicar a tus productos de base grasa favoritos. ¡Da rienda suelta a tu creatividad!

Descarga la app Power Flowers™ en Google Play o iTunes.



Las Power Flowers™ están disponibles en los tres colores primarios y blanco:

**AMARILLO ROJO AZUL BLANCO**

Cada una de las Power Flowers™ contiene únicamente manteca de cacao solidificada y colorante. Todos los productos Power Flowers™ contienen únicamente colorantes no azoicos (NO AZO)

Tú eres el único creador de tus obras de arte. Mezcla tu color deseado en cuestión de segundos. Para conseguir el color o tono adecuado, cada una de los Power Flowers™ puede dividirse en distintas partes.



## POWER FLOWERS™

### POWER FLOWERS™ BLANCO

- REFERENCIA: CLR-19428-999  
FORMATO: 50 GR
- REFERENCIA: CLR-19433-999  
FORMATO: 500 GR



### POWER FLOWERS™ AZUL

- REFERENCIA: CLR-19429-999  
FORMATO: 50 GR
- REFERENCIA: CLR-19434-999  
FORMATO: 500 GR



### POWER FLOWERS™ ROJO

- REFERENCIA: CLR-19430-999  
FORMATO: 50 GR
- REFERENCIA: CLR-19435-999  
FORMATO: 500 GR



### POWER FLOWERS™ AMARILLO

- REFERENCIA: CLR-19431-999  
FORMATO: 50 GR
- REFERENCIA: CLR-19436-999  
FORMATO: 500 GR



## POLVOS METALIZADOS

### POLVOS METALIZADOS DORADOS

- REFERENCIA: CLR-19165-999  
FORMATO: 25 GR



### POLVOS METALIZADOS PLATEADOS

- REFERENCIA: CLR-19167-999  
FORMATO: 25 GR



### POLVOS METALIZADOS DE COBRE

- REFERENCIA: CLR-19166-999  
FORMATO: 25 GR



# #EXTRAORDINARIO

Decora. Pulveriza. Moldea. Dobla.  
Repara. Enfría. Repite.

¿Quieres crear tus propias decoraciones de chocolate desde cero? Con las herramientas creativas de Mona Lisa, te esperan un sinfín de posibilidades creativas.

## HOJAS DE GUITARRA

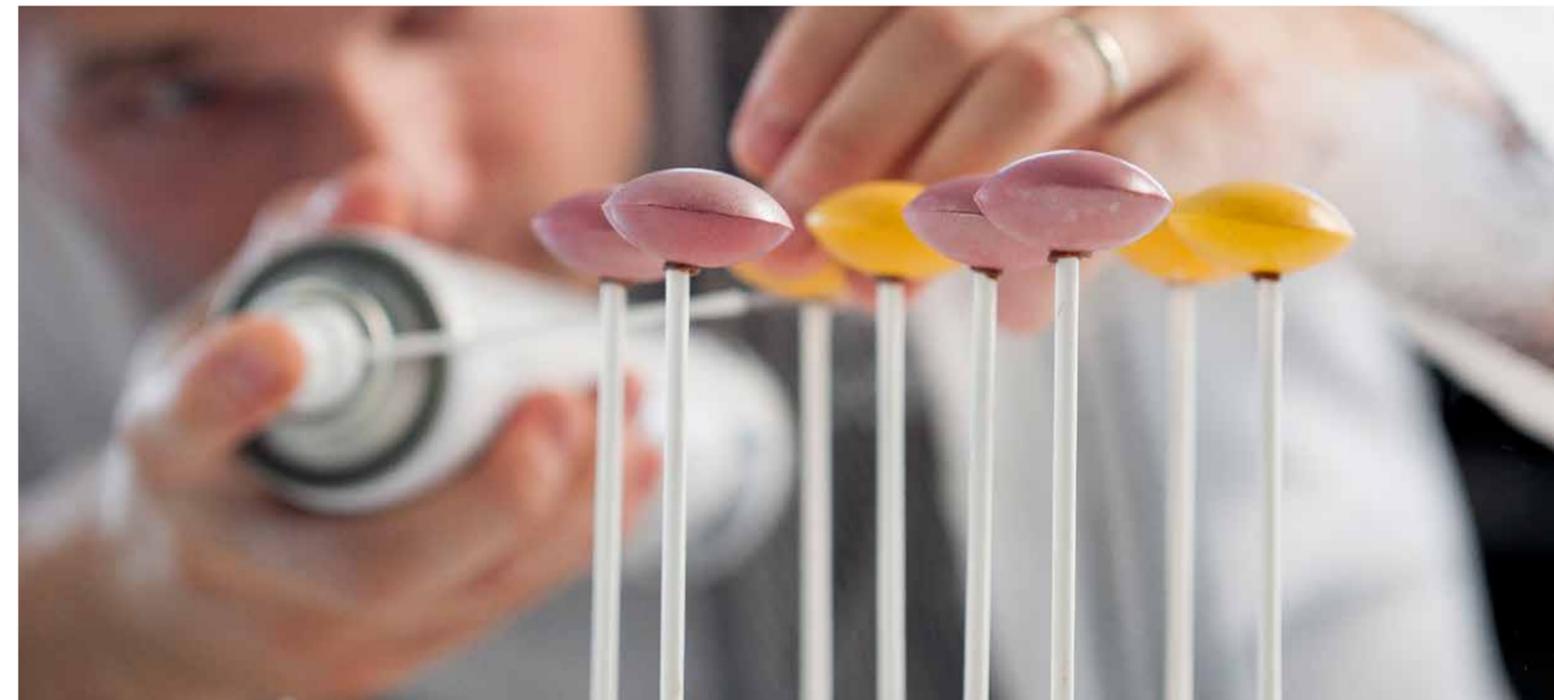
**HOJAS GUITARRA**  
REFERENCIA: ACC-20022-999  
FORMATO: 60 UDS. - 860 GR



30 cm x 40 cm

## SPRAYS REFRIGERANTES

**SPRAY REFRIGERANTE CHOCO COOL**  
REFERENCIA: ACC-19417-999  
FORMATO: 470 GR



## HOJAS DE ESTRUCTURA

### HOJAS DE ESTRUCTURA LINEAL

REFERENCIA: SSH-19424-999  
FORMATO: 15 UDS. - 540 GR



29.3 cm x 38.5 cm

### HOJAS DE ESTRUCTURA DE SERPIENTE

REFERENCIA: SSH-19425-999  
FORMATO: 15 UDS. - 540 GR



### HOJAS DE ESTRUCTURA DE AVESTRUZ

REFERENCIA: SSH-19426-999  
FORMATO: 15 UDS. - 540 GR



### HOJAS DE ESTRUCTURA DE MADERA

REFERENCIA: SSH-19427-999  
FORMATO: 15 UDS. - 540 GR



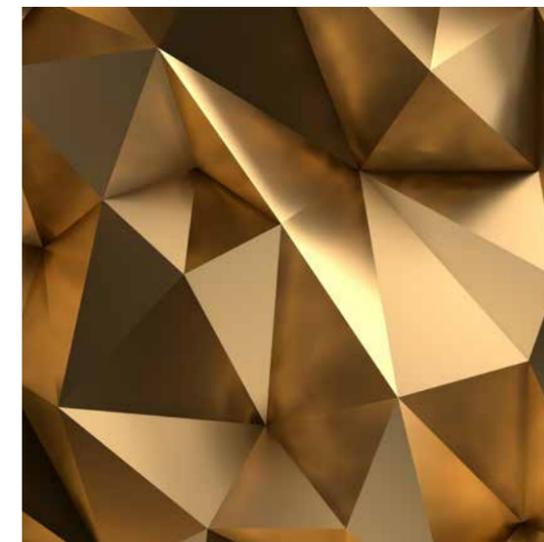
# MOMENTOS DE CELEBRACION

## CREACIONES EXTRAORDINARIAS

Christa Muyldermans

Chef pastelera en Marijn Coertjens  
Chocolatier - Pâtissier - Gante, Bélgica

NAVIDADES • SAN VALENTÍN • PRIMAVERA • PASCUA



# DULCE EXPLOSIÓN DORADA

“La época de fiestas 2017-18 se verá inmersa en un lujo asequible. ¿Y qué mejor que representar esta opulencia con chocolate y oro para dar a tus postres y pasteles una presentación extraordinaria?”  
(C. Muyldermans, Chef Pastelera)

## PASO A PASO

- Rompe los lados de las Minitazas de Café de Chocolate Negro y fíjalas en un plato de postre.
- Decora el plato con bizcochos, merengues, crujientes y cremas en colores café, caramelo y crema.
- Decóralo con Habas de Moca y Esferas Doradas Vita.

MINITAZAS DE CAFÉ DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-CP-90104E0-A99 / CHD-CP-90105E0-A99

ESFERAS DORADAS VITA  
CHD-3D-19027E0-999

HABAS DE MOCA  
CHF-3D-19953-999

POLVOS METALIZADOS DORADOS  
CLR-19165-999

# NEGRO Y ORO

## PASO A PASO

- Prepara un glaseado dorado con chocolate blanco y Polvos Metalizados Dorados.
- Glasea tu tronco de Navidad con glaseado dorado y espolvoréalo con polvos dorados.
- Decóralo con Placas Brillantes Para Tronco, lápices de Oro y Esferas Brillantes.

LÁPICES DE ORO  
CHD-ST-18970E0-999

SPRAY REFRIGERANTE CHOCO COOL  
ACC-19417-999

POLVOS METALIZADOS DORADOS  
CLR-19165-999

CRUJIENTE DORADO  
MAW-DE-19914E0-999

ESFERAS BRILLANTES  
CHD-3D-19170E-0999

PLACAS BRILLANTES PARA TRONCO  
CHD-PS-19623E0-999



SURTIDO NAVIDEÑO  
CHD-PR-19908E0-999

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

POWER FLOWERS™ AMARILLO  
CLR-19431-999 / CLR-19436-999

POWER FLOWERS™ BLANCO  
CLR-19428-999 / CLR-19433-999

# EL SUEÑO DE PAPA NOEL

"¿Cómo convertir los colores más típicos de las Navidades en postres y dulces extraordinarios y llamativos? La tendencia que arrasa es utilizar 50 sombras distintas de rojo y blanco".  
(C. Muyldermans, Chef Pastelera)

## PASO A PASO

- Prepara diferentes mezclas de manteca de cacao de color rojo utilizando Power Flowers™ amarillo y rojo. La idea es crear variaciones de rojo más claras y más intensas utilizando la app para elegir el color deseado. Mantenlas a 50 °C en una cámara caliente. Prepara también una mezcla de manteca de cacao blanca.
- Prepara un glaseado de color rojo oscuro a partir de chocolate blanco y Power Flowers™ amarillo y rojo.
- Glasea un tronco de navidad helado con el glaseado rojo.
- Crea una mezcla de distintos tamaños de *quenelles* en *mousse* y *crèmeux*, utilizando moldes de quenelle de distintos tamaños y congélaslas.
- Desmoldea las *quenelles* rápidamente y pulverízalas con distintos colores rojos y blancos. Guárdalas en el congelador. Cubre el tronco de Navidad con un rectángulo de *sablée* o masa de pasta quebradiza.
- Dispone las *quenelles* congeladas encima, jugando con distintas formas, tamaños y colores.
- Acaba con decoraciones de Surtido Navideño.

# RED FROST

## PASO A PASO

- Prepara una mezcla de manteca de cacao de color rojo para la pistola de repostería utilizando Power Flowers™ rojo.
- Decora el tronco de navidad con Rizos de Chocolate Blanco y guárdalo en el congelador.
- Pulveriza el tronco con la mezcla de manteca de cacao de color rojo.
- Decóralo con una Placa para Tronco Lara y estrellas rojas del Surtido de Estrellas.



POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

SURTIDO DE ESTRELLAS  
CHX-PR-19906E0-999

PLACA PARA TRONCO LARA  
CHD-PS-19613E0-999

RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-BS-19849E0-999  
CHW-BS-19854E0-999

# IGLÚ

## PASO A PASO

- Crea tus formas con moldes (por ejemplo, utiliza un molde de bolas de navidad partidas por la mitad para que parezcan iglús) y congélaslas.
- Prepara una mezcla de color blanco para la pistola pulverizadora, utilizando chocolate blanco, manteca de cacao y Power Flowers™ blanco
- Crea una losa fina de chocolate blanco y recorta formas geométricas. Servirán de base para el iglú. Guárdala en el congelador durante unos 15 minutos.
- Monta los iglús helados sobre una base geométrica y vuelve a guardar en el congelador inmediatamente.
- Antes de servir/vender: pulveriza los iglús congelados con la mezcla de manteca de cacao/chocolate.
- Decora con Crujiente Plateado y con una Estrella de Navidad Roja.



POWER FLOWERS™ BLANCO  
CLR-19428-999 / CLR-19433-999

ESTRELLAS DE NAVIDAD ROJAS  
CHX-PR-19904E0-999

CRUJIENTE PLATEADO  
MAW-DE-19912E0-999

# LA SELVA BLANCA

## PASO A PASO

- Crea una variación del pastel Selva Negra, pero en versión blanca: utiliza bizcocho de almendras, mousse de chocolate blanco y un cremoso de cereza.
- Termina con un glaseado coloreado con Power Flowers™ blanco.
- Decora la base del pastel con Crujiente Plateado.
- Con la manga pastelera con punta ondulada, decora la parte superior con puntos de crema *chantilly*.
- Termina con Copos de Nieve de Chocolate Blanco: grandes y pequeños.

POWER FLOWERS™ BLANCO  
CLR-19428-999 / CLR-19433-999

CRUJIENTE PLATEADO  
MAW-DE-19912E0-999

NAVIDADES

COPOS DE NIEVE PEQUEÑOS  
DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-PR-19903E0-999

COPOS DE NIEVE GRANDES  
DE CHOCOLATE BLANCO  
CHW-PR-19902E0-999

RIZOS DE FRESA  
CHF-BS-19852E0-999

# EL PASTEL DEL AMOR

## PASO A PASO

- Prepara tu masa de pastel habitual con Power Flowers™ rojo fundido para dar a tu pastel un tono rojizo cálido.
- Prepara dos glaseados utilizando una cobertura pastelera suave y mézclalos con Power Flowers™ rojo. Utiliza una flor roja de Power Flowers™ para crear un glaseado rosa. Para el segundo glaseado, utiliza tres Power Flowers™ o más hasta que consigas un color rojo intenso.
- Después de hornear, glasea el pastel en distintos pasos con los dos glaseados: consulta en la página 84 cómo aplicarlos.
- Inmediatamente (cuando el glaseado aún está húmedo) decora con Rizos de Fresa y Corazones Florales.

CORAZONES FLORALES  
CHD-PS-20330E0-999

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

# GALLETAS DE CORAZÓN

## PASO A PASO

- Prepara masa para galletas y coloréala mezclando Power Flowers™ rojo hasta obtener el tono rojo deseado.
- Enrolla la masa con un grosor de 32 mm y recorta corazones (utilizando moldes de galletas) y hornéalolos hasta que estén hechos.
- Con una manga pastelera, recubre un corazón con una *ganache* de chocolate negro y cubre con otro corazón.
- Decora con Corazones de Chocolate Negro: puedes colocarlos sobre las galletas tibias para que se fundan suavemente sobre las galletas o pegarlos con chocolate caliente.

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

CORAZONES DE CHOCOLATE NEGRO  
CHD-GD-19844E0-999

# PASTEL DE PISTACHO CON HUEVOS DE PASCUA

## PASO A PASO

- Prepara tu masa de pastel con pistachos tostados picados.
- Hornea el pastel y déjalo enfriar.
- Prepara dos glaseados con distintos colores y texturas utilizando cobertura suave blanca como base y coloréala con Power Flowers™ amarillas y azules para crear tonos que vayan desde amarillo chillón hasta verde oscuro.
- Añade pistachos partidos al glaseado amarillo.
- Glasea el pastel con distintos colores: consulta en la página siguiente cómo hacerlo paso a paso.
- Termina decorando con unos pistachos picados, unos Pollitos en su Cáscara y unos Minihuevos.

POWER FLOWERS™ AMARILLO  
CLR-19431-999 / CLR-19436-999

POWER FLOWERS™ AZUL  
CLR-19429-999 / CLR-19434-999

POLLITOS EN SU CÁSCARA  
CHX-PR-19888E0-999

MINIHUEVOS  
CHX-PR-19887E0-999

# INSTRUCCIONES



1

## DOSIFICA POWER FLOWERS™

Funde cobertura pastelera blanca suave en un recipiente alto (45 °C). Utiliza la app Power Flowers™ para determinar el color que quieres crear. Dosifica Power Flowers™ y añádelo a la cobertura.



2

## MEZCLA HASTA QUE QUEDE HOMOGÉNEO

Utiliza la batidora de brazo para mezclar bien. Mantén el cabezal de la batidora siempre por debajo de la superficie del líquido para evitar que se formen burbujas de aire.



3

## AÑADE TEXTURA

Añade, por ejemplo, pistachos tostados picados. También puedes utilizar otras texturas crujientes o que contrasten como Crujiente Dorado, arroz hinchado, etc.



4

## MEZCLA BIEN

Mezcla bien los frutos secos picados hasta que queden bien incorporados y distribuidos homogéneamente en el glaseado.



5

## APLICA EL PRIMER GLASEADO: AMARILLO

Coloca una bandeja debajo de una rejilla de horno. Coloca el pastel en la rejilla. Vierte el glaseado tibio (35 °C) sobre el pastel hasta que la parte superior y los laterales queden totalmente recubiertos. Déjalo gotear durante unos minutos y coloca el pastel sobre papel de horno hasta que el glaseado se endurezca.



6

## APLICA EL SEGUNDO GLASEADO: VERDE

Prepara un segundo glaseado siguiendo exactamente los pasos 1 y 2, pero utilizando Power Flowers™ azul y amarillo para crear un color verde ácido (consulta la app Power Flowers™ para ver las proporciones exactas). Vierte el glaseado verde en una bandeja suficientemente grande para el pastel y sumerge el pastel unas 2/3 partes. Déjalo solidificar sobre papel de horno.



7

## PREPARA EL TERCER GLASEADO: AMARILLO (SIN TEXTURA)

Crea el mismo glaseado amarillo que en los pasos 1 y 2 (sin añadir pistachos ni ninguna otra textura).



8

## APLICA EL TERCER GLASEADO: AMARILLO

Utiliza de nuevo el cuchillo para levantar el pastel y báñalo en el tercer glaseado. Deja que se seque sobre papel de horno. Cuando esté listo, decóralo y terminalo.



# PASTELITOS DE PRIMAVERA CON MARIPOSAS

## PASO A PASO

- Prepara una crema bávara de chocolate blanco y frambuesas/fresas en moldes flexibles y congélala.
- Prepara un *sablée* crujiente y colorea la masa con Power Flowers™ fundido (rojo y amarillo en este caso). Utiliza la app para ayudarte a elegir el color deseado.
- Hornea el *sablée* en pequeños moldes en forma de vaso con un diámetro ligeramente mayor que los de la bávara).
- Rocía las tartaletas de *sablée* con manteca de cacao en polvo tan pronto salgan del horno para crear una capa impermeable y evitar que se emblandezcan.
- Cuando ya estén frías, rellénalas con crema chantilly, unos dados de frutos rojos y cubre con la bávara congelada.
- Decora con frutos rojos, pan de oro y mariposas en forma de flor.



MARIPOSAS  
CHD-PS-19439E0-999

POWER FLOWERS™ AMARILLO  
CLR-19431-999 / CLR-19436-999

POWER FLOWERS™ ROJO  
CLR-19430-999 / CLR-19435-999

# #ESTACIONAL

Desde Navidades hasta el verano, y sin olvidar la primavera, tus clientes esperan que tus creaciones evolucionen también a lo largo del año, no solo en sabores, sino también en formas, colores y texturas.

En esta sección te presentamos la colección de temporada de Mona Lisa.



## SAN VALENTÍN

### CORAZONES FLORALES

REFERENCIA: CHD-PS-20330E0-999  
FORMATO: 308 UDS. – 290 GR



22 mm x 25 mm

### CORAZONES BESUCONES

REFERENCIA: CHD-PR-19876E0-999  
FORMATO: 120 UDS. – 680 GR



45 mm x 50 mm

### CORAZONES BESUCONES 2D

REFERENCIA: CHD-25-19874E0-999  
FORMATO: 192 UDS. – 580 GR



26.5 mm x 30 mm

### RECTÁNGULOS LOVE

REFERENCIA: CHD-PR-19875E0-999  
FORMATO: 162 UDS. – 770 GR



29 mm x 60 mm

### MARIPOSAS

REFERENCIA: CHD-PS-19439E0-999  
FORMATO: 196 UDS. – 330 GR



28 mm x 40 mm

## PRIMAVERA

### PUNTAS FLORES ART DÉCO

REFERENCIA: CHD-PR-19877E0-999  
FORMATO: 176 UDS. – 560 GR



32 mm x 82 mm

### PUNTAS TRIANGULARES CON HOJAS VERDES

REFERENCIA: CHD-PR-19880E0-999  
FORMATO: 360 UDS. – 640 GR



25 mm x 47 mm

### FLORES SOLARES

REFERENCIA: CHD-PR-19881E0-999  
FORMATO: 240 UDS. – 800 GR



36 mm x 36 mm

### TRIÁNGULOS ROSAS

REFERENCIA: CHD-PR-19879E0-999  
FORMATO: 336 UDS. – 880 GR



47 mm x 35 mm

## PASCUA

### MINIHUEVOS

REFERENCIA: CHX-PR-19887E0-999  
FORMATO: 198 UDS. – 380 GR



28 mm x 21 mm

### HUEVOS ARTÍSTICOS

REFERENCIA: CHD-25-19883E0-999  
FORMATO: 200 UDS. – 540 GR



30 mm x 24 mm

### HUEVOS FLORALES

REFERENCIA: CHW-25-19884E0-999  
FORMATO: 200 UDS. – 540 GR



30 mm x 24 mm

### CONEJITOS DE CHOCOLATE NEGRO

REFERENCIA: CHD-PR-19882E0-999  
FORMATO: 216 UDS. – 510 GR



56 mm x 30 mm

### POP ARTS DE PASCUA

REFERENCIA: CHD-PR-19886E0-999  
FORMATO: 288 UDS. – 650 GR



ø 30 mm

### FIGURITAS DE PASCUA

REFERENCIA: CHK-OD-19834E0-999  
FORMATO: 875 UDS. – 1,20 KG



40 mm x 29 mm

**POLLITOS EN SU CÁSCARA**

REFERENCIA: CHX-PR-19888E0-999  
FORMATO: 120 UDS. – 370 GR



32mm x 35mm

**POLLITOS DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-PR-19885E0-999  
FORMATO: 360 UDS. – 380 GR



23mm x 26mm

**HALLOWEEN**

**PLACAS DE HALLOWEEN**

REFERENCIA: CHD-PR-19889E0-999  
FORMATO: 216 UDS. – 610 GR



19mm x 65mm

**CALABAZAS**

REFERENCIA: CHD-PR-19890E0-999  
FORMATO: 210 UDS. – 630 GR



∅36mm

**NAVIDADES**

**SURTIDO DE ESTRELLAS BRILLANTES**

REFERENCIA: CHD-PS-19621E0-999  
FORMATO: 180 UDS. – 190 GR



Estrellas de 3 tamaños diferentes.  
28/34/44mm

**ESTRELLAS ESFÉRICAS**

REFERENCIA: CHW-PS-19615E0-999  
FORMATO: 180 UDS. – 200 GR



Estrellas de 3 tamaños diferentes.  
28/34/44mm

**ÁRBOLES NAVIDEÑOS VERDES**

REFERENCIA: CHD-PS-19617E0-999  
FORMATO: 96 UDS. – 270 GR



52mm x 51mm

**PLACAS BRILLANTES PARA TRONCO**

REFERENCIA: CHD-PS-19623E0-999  
FORMATO: 48 UDS. – 460 GR



77mm x 80mm

**SURTIDO DE CUADRADOS CON RENO**

REFERENCIA: CHD-PS-19619E0-999  
FORMATO: 252 UDS. – 530 GR



30mm x 30mm

**PLACAS PARA TRONCO LARA**

REFERENCIA: CHD-PS-19613E0-999  
FORMATO: 60 UDS. – 580 GR



65mm x 80mm

**ÁRBOLES NAVIDEÑOS**

REFERENCIA: CHM-25-19891E0-999  
FORMATO: 210 UDS. – 420 GR



36mm x 29mm

**FIGURITAS ABETO DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-OD-19810E0-999  
FORMATO: 350 UDS. – 840 GR



45mm

**SURTIDO NAVIDEÑO**

REFERENCIA: CHD-PR-19908E0-999  
FORMATO: 200 UDS. – 370 GR



40mm

**HOJAS NAVIDEÑAS VERDES**

REFERENCIA: CHK-PR-19899E0-999  
FORMATO: 240 UDS. – 420 GR



29mm x 40mm

**HOJAS NAVIDEÑAS**

REFERENCIA: CHX-PR-19900E0-999  
FORMATO: 240 UDS. – 420 GR



29mm x 40mm

**COPOS DE NIEVE GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-PR-19892E0-999  
FORMATO: 75 UDS. – 440 GR



60mm

**COPOS DE NIEVE GRANDES DE CHOCOLATE BLANCO**

REFERENCIA: CHW-PR-19902E0-999  
 FORMATO: 75 UDS. – 440 GR



60mm

**COPOS DE NIEVE PEQUEÑOS DE CHOCOLATE NEGRO**

REFERENCIA: CHD-PR-19893E0-999  
 FORMATO: 270 UDS. – 410 GR



30mm

**COPOS DE NIEVE PEQUEÑOS DE CHOCOLATE BLANCO**

REFERENCIA: CHW-PR-19903E0-999  
 FORMATO: 270 UDS. – 420 GR



30mm

**HOJAS MERRY CHRISTMAS**

REFERENCIA: CHD-PR-19901E0-999  
 FORMATO: 270 UDS. – 490 GR



28mm x 49mm

**SURTIDO ÁRBOL PAPÁ NOEL**

REFERENCIA: CHD-PR-19898E0-999  
 FORMATO: 264 UDS. – 510 GR



42mm x 30mm

**PUNTAS TRIANGULARES JURA NIEVE**

REFERENCIA: CHD-PS-19812E0-999  
 FORMATO: 490 UDS. – 900 GR



45mm x 55mm

**CIRCUNFERENCIAS JURA NIEVE**

REFERENCIA: CHD-PS-19813E0-999  
 FORMATO: 570 UDS. – 1 KG



ø 35mm

**ESTRELLAS DINÁMICAS**

REFERENCIA: CHD-PR-19895E0-999  
 FORMATO: 320 UDS. – 550 GR



32mm x 36mm

**ESTRELLAS DE NAVIDAD ROJAS**

REFERENCIA: CHX-PR-19904E0-999  
 FORMATO: 264 UDS. – 660 GR



27mm x 51mm

**ESTRELLAS DE NAVIDAD BLANCAS**

REFERENCIA: CHX-PR-19905E0-999  
 FORMATO: 264 UDS. – 660 GR



27mm x 51mm

**ÁRBOLES NAVIDEÑOS CON ESTRELLAS**

REFERENCIA: CHD-PR-19894E0-999  
 FORMATO: 352 UDS. – 680 GR



42mm x 30mm

**SURTIDO PAPÁ NOEL Y NIEVE**

REFERENCIA: CHD-PR-19897E0-999  
 FORMATO: 294 UDS. – 540 GR



34mm x 24mm

**SURTIDO DE ÁRBOLES Y COPOS DE NIEVE DE CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO**

REFERENCIA: CHX-PR-19907E0-999  
 FORMATO: 324 UDS. – 600 GR



ø 30mm

**SURTIDO DE ESTRELLAS HAPPY**

REFERENCIA: CHD-PR-19896E0-999  
 FORMATO: 210 UDS. – 630 GR



ø 36mm

**SURTIDO DE ESTRELLAS**

REFERENCIA: CHX-PR-19906E0-999  
 FORMATO: 324 UDS. – 650 GR



34mm x 35mm

## LOS DETALLES EXTRAORDINARIOS EMPIEZAN EN ORIGEN. CON UN PROGRAMA DE CULTIVO DE CACAO SOSTENIBLE

Para convertir tus creaciones diarias en delicias extraordinarias se necesita un pequeño gesto creativo: añade decoraciones de chocolate cuidadosamente seleccionadas. Con Mona Lisa, cada uno de tus pequeños gestos puede marcar la diferencia. Nuestra historia empieza en el origen, apoyando a las comunidades de cultivo de cacao que nos ofrecen sus mejores habas.

Trabajamos estrechamente con la Cocoa Horizons Foundation para monitorizar, formar y dar apoyo a las comunidades de cultivo del cacao para mejorar su sustento.

### FORMACIÓN A AGRICULTORES

Para cultivar el cacao de forma sostenible y responsable, aumentar sus cosechas y mejorar el sustento de las familias agricultoras.

### PRIMA DE AGRICULTURA

Esta prima aumenta directamente los ingresos del cultivo del cacao y permite a los agricultores invertir en sus negocios y en sus comunidades.

### EDUCACIÓN

Además de promover la participación y asistencia a la escuela, la Cocoa Horizons Foundation contribuye a mejorar las infraestructuras tanto de educación primaria como secundaria en las comunidades que lo necesitan.

### PROTECCIÓN A LA INFANCIA

En nuestra formación a los agricultores la fundación fomenta la importancia de la escolarización y trabaja con las comunidades para concientizar sobre la explotación infantil para entender mejor sus causas y desarrollar soluciones constructivas.

### EMPODERAMIENTO FEMENINO

La Cocoa Horizons Foundation promueve la alfabetización y la formación en emprendimiento y colabora con grupos de mujeres de la comunidad para generar oportunidades de trabajo.

### SALUD

La fundación trabaja con comunidades para ofrecer perforaciones y filtros de agua en las escuelas y hogares en zonas remotas. También trabajamos para mejorar el acceso de los agricultores a los servicios básicos de asistencia sanitaria, incluyendo un programa de seguro médico, campañas de vacunación y revisiones médicas gratuitas.



# NOTAS

Lined writing area on the left side of the page.

Lined writing area on the right side of the page.

MONA  
LISA®

CREACIONES  
EXTRAORDINARIAS

MONA LISA® ES UNA MARCA REGISTRADA DE THE BARRY CALLEBAUT GROUP

