



Carrer de Josep Puig i Cadafalch, 50
08172 Sant Cugat. Barcelona.
tel. 935.906.694
contact@yannduytsche.com
yannduytsche.com



saboréanos en @yann_duytsche

Esto es Dolç. Un espacio.
Un autor. Yann Duytsche.
Una pasión: la pastelería.
Las mejores combinaciones.
Ingredientes, sorpresa y
artesanía.
Creaciones gastronómicas hechas
con ilusión.

Premio al "Mejor Panettone Artesano" de España 2016.
Premio al "Miglior Panettone al Cioccolato" 2017. Italia.



dolç.
par Yann Duytsche

Galletas.



Speculoos. Azúcar de caña, canela y pieles de naranja. Galleta de origen flamenco.

Cantuccini. Galleta toscana, con avellana y piel de limón.

Cookies. Cacao y chocolate extra amer 67%.

Cookies USA. Con almendra y chocolate negro 67% o chocolate con leche puro origen Perú ecológico 39%.

Arlettes. Fina pasta de hojaldre caramelizada.

Grissini dulce. Pasta sablé a base de praliné de avellana y piñones tostados rellenos de chocolate gianduja (con avellana).



Crumini. Harina sin gluten con sabor a café.

Sbrisalona. Galleta mantovana (Italia) con avellana, limón y canela, con base de chocolate extra bitter 61% de cacao.

Semillas del mundo. Trigo blando, semillas de girasol, sésamo, linaza, mijo, soja y centeno. Todo recubierto de chocolate con leche puro origen Perú ecológico 39%.

Parmesano. ...y también la versión con tomate y pimienta roja de la Vera; ambas con harina de maíz y pipas de girasol.

Cucufat. Tradicionales nudos de galleta con puro sabor mediterráneo: escamas de avena, salvado de trigo estabilizado, harina de centeno y cereales malteados con piel de limón e hinojo.

Tabletas de chocolate.



Tabletas de chocolate ecológicas:
puro origen Perú de 70%
chocolate con leche 39% · chocolate blanco 35%.

Tabletas chocolate 61%:
Avellana Negra tostada · Almendra media Marcona tostada
Naranja confitada · Violeta cristalizada.

Otras tabletas:
Puro origen Venezuela del 72%
Blend África 85% · Puro cacao 100%
Xocoline-negro 65% sin azúcar · Xocoline-leche sin azúcar
Inspiración fresa · Inspiración fruta de la pasión.

Piruletas.



Blanca perla Opalys · Inspiración fresa perla Opalys · Perla Dulcey
Perla crujiente de chocolate negro · Perlas crujientes de choco-leche
velas de chocolate

Picoteo.



Chocolate blanco con frambuesa y crumble de almendra.



70% chocolate, crumble de cacao almendra y nueces caramelizadas.



Naranjas confitadas y chocolate negro.



Trufas de ganache de chocolate negro.



Mini trufas de chocolate con leche, infusión de anís verde y gelificado de frambuesa.



Mini trufas de chocolate negro 70% e infusión de tomillo-limón y pomelo confitado.



Bombones.



Alba
Gianduja de chocolate con leche y avellana con trocitos de grue de cacao caramelizado.



Arábica
Ganache de chocolate 70% con infusión de café en grano.



Reus
Praliné de avellana 60%.



Rhum Vieux
Chocolate blanco Wainá, vainilla de Madagascar, planifolia y ron añejo.



Pasión Coulant
Chocolate con leche y maracuyá.



Palet d'or
Ganache de chocolate 70% noire.



Amalfi
Ganache de chocolate con leche, centrifugado de limón y perfumes de cardamomo.



Fleurs bleues
Té earl grey y chocolate 70%.

Bombones realizados con materias primas frescas, nata y mantequilla con base de chocolates ecológicos puro origen Perú noir 70%, leche 39% y wainá chocolate blanco 35%.
Degustación: a temperatura ambiente entre 22º y 24ºC.
Conservación: a temperatura ambiente, si el entorno lo permite, un máximo de 15 días.



Gerds
Ganache de chocolate con leche 39% y purée de frambuesa.



Aichi
Chocolate blanco y té verde matcha.

Cooking.



Botes de chocolate de 200g para imaginar.

Con leche 39%.
Cacao en polvo.

Negro 61%.

Blanco.
A la taza 67%.

Panettones artesanales.



El tradicional
Fruta confitada, naranja, pasas y cidra. La cidra es una fruta cítrica similar al limón producida principalmente en Córcega, Creta y Sicilia. ●

Los de chocolate
Chocolate con leche. 39% de cacao puro origen Perú ecológico con regusto a vainilla y malta. ●

Chocolate negro. Relleno de chocolate negro extra amer con un 67% de cacao; amargo y con fuerza. ●

Chocolate blanco. Orelys con un 35% de cacao, con trocitos de albaricoque fresco y mascabado dark. ●

Fresa. Chocolate inspiración fresa. Fruta y mantequilla de cacao. ●



Helados, Sorbetes y Trufas.



Trufas de chocolate heladas
Chocolate puro origen Perú 70% . Cajas 18 o 36pzs.

Helados
Vainilla de Madagascar · Té verde matcha · Praliné avellana 60% chocolate negro 80% con perlas crujientes · Chocolate con leche 39% Xixona · Pistacho

Sorbetes
Mandarina · Fresa · Frambuesa · Limón · Coco · Albaricoque