

Cestas de navidad



THE PÂTISSIER

— by Ricardo Vélez —



El origen

Conocido como el Chef del Cacao, Ricardo Vélez domina todas las técnicas e ingredientes de la alta pastelería.

Aquel libro de recetas infantiles dulces regalo de su madre unas navidades, hizo que la inquietud de Ricardo por ser pastelero se arraigara mucho más; despertando todo un imaginario dulce, que desde entonces se encuentra en constante evolución. Siempre cuestionando, reformulando y transformando ha dado como resultado un estilo muy especial y llamativo, donde su finalidad es encontrar "almas gemelas" que lo aprecien, entiendan y disfruten tanto o más como él.

The Pâtissier nace como laboratorio gastronómico, de toda una vida dedicada a la pastelería. Es la culminación del deseo de ofrecer un punto de encuentro, un lugar donde intercambiar conocimientos y sorprenderse degustando nuevos productos.

**Padrino de la primera promoción de la escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.
Ponente en Madrid Fusión desde el año 2012
Autor del libro publicado en 2013 Sensaciones Dulces
Mejor pastelero de España 2014 por la RAG
Prix au Chef Pâtissier Academia Internacional de Gastronomía 2017**



El Pop Up navideño en The Pâtissier surge del deseo de Vélez por querer mostrar su visión de esos dulces navideños que tomaba en su infancia, aquellos de los que su padre le había hecho partícipe; y hacer un guiño en The Pâtissier a esos colmados del Madrid antiguo. Reviviendo esas rutas navideñas que recorría con su padre por Madrid, para luego preparar grandes mesas dulces navideñas llenas de disfrute en familia.

Para nuestro Pop Up navideño el chef Ricardo Vélez ha ideado una serie de productos innovadores haciendo un guiño a los más tradicionales de la navidad. Transformando estos dulces, desde su visión y elaborados con gran significado, llenos de pasión, de cuidado y equilibrio.



Nuestros productos

THE PÂTISSIER
—by Ricardo Vélez—

1 Turrones

5 Gourmet

2 Mazapanes y yemas

6 Champagnes

3 Polvorones y mantecados

7 Cestas

4 Frutas en almibar

8 Contacto



Turrónes y membrillo

Nuestros turrónes son elaborados 48h antes de su venta.

Con estos turrónes en barras grandes el chef Ricardo Vélez ha querido recuperar la esencia del turrón de los colmados de los años 50 fusionándolo con su distinguido corte francés.

El turrón, la pieza por excelencia de la navidad, siempre le ha gustado a Vélez. A sus 17 años con tan solo unos apuntes de la escuela y de manera autodidacta, empezó sus primeras elaboraciones turróneras. Fue en la navidad de 1996 cuando su padre le ayudó a preparar sus propios cajones de madera, para de forma artesanal dar vida a sus turrónes. Se coloca papel y se pone masa de turrón durante 48h, después se retira la masa del cajón y esta listo para degustar. Son los turrónes "a la minute de Vélez".



El membrillo, tiene un lugar importante en The Pâtissier, es el homenaje a Pepe Jiménez, un amigo de la familia, de Puente Genil que todos los años traía a la familia enormes latas de cremas de membrillo de las mejores casas de la zona... Esa vivencia quedó grabada en Ricardo.

Turrón nueces de Pecán: tableta 225 g aprox.	14,00 €
Turrón avellana y barquillo: tableta 225g aprox.	9,00 €
Turrón blando stracciatella de yuzu: tableta 225g aprox.	9,00 €
Turrón nata merengada: tableta 225g aprox.	9,00 €
Turrón pistacho: tableta 225g aprox.	9,00 €
Turrón yema tostada: tableta 225 g aprox.	9,00 €
Membrillo: tableta 225g aprox.	6,00 €
Turrón guirlache: tableta 100g aprox.	4,00 €



Mazapanes y yemas

Del mismo modo que los turrone, nuestros mazapanes y yemas son productos frescos y artesanales.

Las yemas, mezcla de pasta natural con yuzu confitado. Fantástica fusión entre las notas cítricas del yuzu y el dulzor de la yema.

Son elaboradas por nosotros todos los días, haciendo de ellas un producto súper fresco.



Yemas y yuzu	12,00 €
Pan de Cádiz	12,00 €
Almendrados	9,00 €
Glorias	9,00 €

Los almendrados elaborados con pasta de mazapán y almendras de alta calidad fileteadas. Las glorias son empanadillas con yema confitada dentro, ambos productos horneados durante 3 minutos a 240° barnizados con yema de huevo.



Polvorones y mantecados

Pequeñas piezas para dar vida a las "mesas dulces de navidad"

Piezas típicas de la repostería española, el objetivo de Ricardo ha sido darle un sello propio a cada una de ellas, siendo la manteca ibérica de Guijuelo la clave para su elaboración.

Y al polvorón la suma de otro ingrediente estrella de la navidad, los frutos secos: avellanas y almendras de calidad suprema; tostadas a fuego lento en nuestro obrador junto con la harina, ralladuras frescas de cítricos y vainilla Bourbon. El AOVE en los bollos de aceite.



Polvorones (caja)	9,00 €
Bollo AOVE	9,00 €
Mantecados	6,00 €



Almibares

Piña en almíbar con vainilla

12,00 €

Melocotón en almíbar con canela Cassia y Haba Tonka

10,00 €

Producto "capricho" para preparar en casa
con un toque particular

Ricardo para los almíbares ha elegido dos piezas reina de los dulces caseros: la piña y el melocotón, recordando nuevamente los ultramarinos antiguos.

Escogiendo frutas de gran calidad hemos elaborado los almíbares especiados



Productos gourmet

Nuestros productos gourmet son la búsqueda del acompañamiento perfecto para estas navidades, tratándose de productos tradicionales que se convierten en snacks fusionados. Dejando volar nuestra creatividad como es el caso de las mantequillas frescas con ingredientes naturales

Sablé parmesano	6,00 €
Crakers de semillas	5,50 €
Brioche tostado	4,50 €
Mantequilla de tomate	4,50 €
Mantequilla de aceituna	4,50 €
Mantequilla de vainilla y Flor de Sal	4,50 €
Mantequilla de boletus	4,50 €



Champagnes

No pueden faltar para unas buenas navidades nuestros champagnes franceses, de excelente calidad. Espumosos, complejos y elegantes perfectos para maridar las reuniones navideñas.



La totalidad del viñedo de Bertrand Delespierre se encuentra en los Premier Cru de Chamery . La bodega cultiva sus propias vides y produce Champagnes exclusivamente a partir de frutas cultivadas en su finca. Las uvas se prensan delicadamente en pequeños lotes utilizando una prensa de cestas de madera . Parte los vinos envejecen en barricas para aportar mayor complejidad.



Delphine Vesselle se hizo cargo de la bodega muy joven. Empezando por seguir las líneas de trabajo padre, aportó sus toques en las vinificaciones, decisiones ecológicas para conseguir más fineza. La situación de su viñedo situado sobre los "Grand Cru" de la Grande Montagne de Reims le proporciona una materia prima privilegiada.



Obra de una familia unida, secretos heredados de padres a hijos, utilizan sólo los mejores jugos "Cuvée" y "Tête de cuvée". Un viñedo situado en la Côte des Blancs, el paraíso de la Chardonnay. La casa Diebolt-Vallois beneficia de una crítica unanime en cuanto al altísimo nivel conseguido por sus vinos.



Viticultores desde hace 7 generaciones . Es en 1802 cuando Charles Gonet fundó la casa de Champagne. Michel Gonet fue quién modernizó los procedimientos de elaboración y las instalaciones en bodega con el objetivo de mejorar aún más los vinos. Un viñedo plantado principalmente con uva Chardonnay , en los viñedos Grand cru de Oger y Mesnil-sur-Oger.

Diebolt Vallois Cuvée Prestige Chardonnay	41,50 €
Michel Gonet Rosé de L' Imperatrice Pinot Noir	34,30 €
Jean Vesselle Brut Reserve Pinot Noir / Chardonnay	29,50 €
Bertrand - Delespierre Enfant de la Montagne Pinot Noir / Chardonnay / Meunier	27,80 €

Personalice su cesta deluxe

Y finalmente le estamos esperando para poder diseñarla "juntos"...
compartiendo y disfrutando de un momento maravilloso...
será el comienzo del "espíritu navideño".

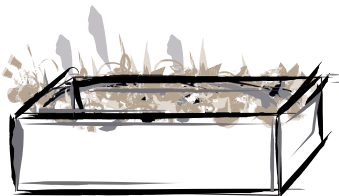
Su cesta deluxe le espera en The Pâtissier.

Contamos con tres modelos de cajas deluxe, para completarlas según su gusto con nuestra selección de productos navideños.



Caja deluxe vacía grande

16,00 €



Caja deluxe vacía mediana

12,00 €



Caja deluxe vacía pequeña

10,00 €



Ejemplos de cestas



Condiciones de compra

1 Antelación en los pedidos:

Le recordamos realizar sus pedidos con antelación ya que al ser productos frescos, los elaboramos en el día de entrega.

2 Pedidos:

Pueden realizarse pedidos de manera presencial en nuestra tienda, también por vía telefónica o email.
No se realizan envíos. Si lo necesitasen, ustedes pueden gestionar la recogida de manera particular.

Tienda: C/ Columela,9. Madrid.

Telefono: 914 356 600

E-mail: redes@thepatissier.es

3 Tarifas:

Los precios de todos los productos se encuentran indicados a lo largo de todo nuestro catálogo. The Pâtissier se reserva el derecho de modificar tanto los productos como los precios si fuera necesario, pidiendole disculpas por las molestias que pudieramos ocasionarle.

4 Formas de pago:

Los clientes de The Pâtissier, pueden elegir a su gusto la forma de pago siendo éstas en efectivo, tarjeta o transferencia bancaria antes de la recogida del pedido.

5 Privacidad:

Nos preocupamos por la confidencialidad de sus datos, por ello nos comprometemos a mantener su privacidad. Sus datos no serán proporcionados a terceras personas, compañías o entidades.

De igual forma nuestros clientes tienen derecho al acceso, rectificación y cancelación de sus datos mediante e- mail dirigido a nuestro departamento comercial a la siguiente dirección: redes@thepatissier.es

6 Conservación:

The Pâtissier garantiza al cliente que los productos elaborados y envasados bajo estrictas normas de calidad, se mantienen de acuerdo a la normativa española. Sin embargo, no puede extender su garantía de producto, si el cliente no cumple con las condiciones óptimas de conservación, una vez entregado el pedido.



C/ Columela,9. 28009 Madrid.



914 356 600



redes@thepatisier.es



www.thepatisier.es

Síguenos en



@ThePatisierbyrv



The Pâtissier



Notas:





THE PÂTISSIER
by Ricardo Vélez

Os deseamos feliz navidad