

PATISS

HIGH END SWEETS

BY
MEKABE



NOTRE GAMME |

01 Patiss

02 Desserts individuels

03 Comment décorer

04 Mini box

05 Minis

06 Patiss classics

PATISS |

Nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle marque Patiss. Une marque conçue par **Mekabe**, expert en desserts. Patiss incarne la pâtisserie, là où le **luxe** et le goût se rencontrent. Chez Patiss, nous proposons uniquement des produits uniques de la meilleure **qualité**, avec un accent sur le savoir-faire **artisanal**. Nos créations sont bien plus que des douceurs, elles offrent une véritable **expérience**.

- *“Explore your high-end sweets now”* -





SAVIEZ-VOUS QUE? |

Tous nos desserts sont fabriqués à la main dans notre propre atelier à Diksmuide. Chaque création incarne un véritable savoir-faire artisanal, tout droit sorti du cœur de notre pâtisserie !

Nos pâtissiers travaillent quotidiennement à la réalisation de pâtisseries fraîches, des fonds de tarte croustillants et des finitions raffinées.

DESSERTS INDIVIDUELS |



Pecan paradise |

Feuilleté caramélisé - namelaka de noix de pécan grillées - noix de pécan

511 133 +/- 70g x 11



Mille framboise |

Feuilletage fin au croustillant caramel - mousseline vanille - framboises - meringue italienne

511 135 +/- 75g x 11



Wildberry world |

Croustillant de baies sauvages - biscuit joconde - ganache au chocolat blanc - namelaka aux baies

511 134 +/- 70g x 11



Crispy island |

Fond de riz soufflé au chocolat au lait et spéculoos - namelaka Biscoff - coulis de mandarine - ganache à la vanille

511 131 +/- 95g x 11





DESSERTS INDIVIDUELS |



Ruby love |

Biscuit à la framboise - feuilletine croustillante
- macaron à la vanille - gelée de framboise -
crèmeux à la vanille - crumble aux fruits rouges
- coulis de framboise

511 310 +/- 80g x 11



Chocolate heaven |

Biscuit nature - trio de mousses au chocolat -
crèmeux au chocolat - macaron au chocolat

511 308 +/- 95g x 11



Chocolate land |

Base de feuilletine croustillante au chocolat
blanc - mousse à la vanille - crèmeux au fruit
de la passion - enrobé de chocolat au lait et de
noisettes hachées

511 011 +/- 85g x 11



Red pistachio |

Base de feuilletine croustillante - mousse à la
pistache - coulis de framboise - glaçage miroir
au chocolat - namelaka à la vanille

511 306 +/- 115g x 11

DESSERTS INDIVIDUELS |



Sweet cosmos |

Biscuit au chocolat - croquant au caramel salé
- namelaka à la noisette légèrement torréfiée -
ganache de chocolat blanc

511 130 +/- 60g x 11



Very cherry |

Biscuit dacquoise au chocolat - feuilletine
croustillante - cerise - ganache de chocolat
fondant - namelaka de vanille - crémeux passion

511 027 +/- 85g x 15



The apple of my eye |

Pâte sablée - garniture crémeuse aux pommes -
crémeux vanille - caramel

511 022 +/- 90g x 15



Moon forest |

Base praliné amande - croustillant - macaron
caramel - praliné - crème vanille - namelaka
chocolat blanc - crème aux noix

511 309 +/- 65g x 10





DESSERTS INDIVIDUELS |



Tartelette au citron meringuée |
Base de pâte sablée - crèmeux au citron -
meringue italienne
511 090 +/- 80g x 11



Tartelette à la passion meringuée |
Base de pâte sablée - crèmeux à la passion -
meringue italienne
511 088 +/- 80g x 11



Tartelette framboise meringuée |
Pâte sablée bretonne 100% beurre véritable -
crèmeux à la framboise - meringue italienne
511 431 +/- 85g x 11

*“Composez rapidement une
élégante assiette de desserts
artisanaux.”*

DESSERTS INDIVIDUELS |



Berry bergamot |

Biscuit à la framboise - feuilletine croustillante - coulis de framboise/fraise/bergamote - crémeux à la vanille - crémeux à la passion - rice poppers

511 300 +/- 80g x 11



Tiramisu flower |

Misérable nature - croquant de spéculoos - crémeux au café - mousse de mascarpone au café - crumble au caramel

511 305 +/- 65g x 11



Calamansi swirl |

Biscuit à la vanille - feuilletine croustillante - coulis de calamansi - namelaka au chocolat - goutte de caramel salé - crème à la vanille

511 302 +/- 95g x 11



Lemon cloud |

Misérable nature - croquant au yuzu - crémeux au citron - meringue italienne - meringue séchée - crumble

511 304 +/- 65g x 11





DESSERTS INDIVIDUELS |



Crispy galaxy |

Base croquante au spéculoos - mousse praliné
- crème chantilly - boule cappuccino - crispy au
lait

511 137 +/- 75g x 14



Yuzu love |

Biscuit au chocolat - croquant au yuzu -
quenelle à la vanille - crémeux à la passion -
perles croustillantes - namelaka yuzu en spray
- biscuit genoise à la pistache

511 029 +/- 65g x 11



Lingot exotic |

Misérable à la pistache - mousse à la vanille
- coulis d'ananas - quenelle et touches de
chocolat

511 059 +/- 90g x 14



Tropic pistachio moon |

Croustillant - crémeux et namelaka à la pistache
- ganache vanille - punch de mangue et poivre
timut (pamplemousse) - gelée infusée à la
pistache

511 025 +/- 105g x 10

DESSERTS INDIVIDUELS |



Bâton brûlé |

Misérable au chocolat - croquant - ganache
crème brûlée - crème à la vanille - namelaka au
chocolat

511 301 +/- 80g x 12



Queen vanilla |

Biscuit à la vanille - croquant au chocolat blanc
- mousse à la vanille avec des gousses de vanille
de Koppert Cress

511 126 +/- 55g x 14



Raspberry pleasure |

Biscuit à la framboise avec croquant - mousse
au champagne - coulis de framboise - namelaka
à la vanille - riz soufflé croustillant - crémeux au
chocolat blanc

511 303 +/- 90g x 12



Royal caramel |

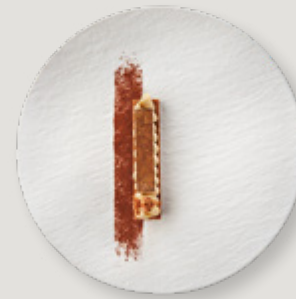
Biscuit joconde aérien - croquant au caramel
salé - mousseline au caramel légèrement
torréfiée - crumble avec décoration en chocolat

511 051 +/- 60g x 14





COMMENT DÉCORER |



01 Tracez une ligne élégante sur l'assiette avec du chocolat fondu ou de la poudre de cacao. Cela crée une base raffinée qui structure visuellement le dessert.



02 Utilisez une poche à douille pour réaliser un joli tourbillon de mousse ou de ganache, ce qui donne un aspect luxueux au dessert.



03 Ajoutez des fruits et des fleurs comestibles pour une finition colorée. Un morceau de chocolat cassé, en touche finale, complétera le tout.



MINI BOX |



Luxe carré mix |

Chocolat pistache - banane chocolat - caramel passion - pistache vanille exotique - bagsu caramel salé - champagne framboise vanille

511 024 +/- 28g x 54



Mini bliss box |

Boules de berlin - fondant au chocolat avec crémeux au chocolat - misérable pistache - gâteau aux amandes et fruits rouges

511 140 +/- 23g x 24

Conseil ↪

*Complétez votre buffet ou
un café gourmand avec
ces délicieuses boîtes
gourmandes !*



Guilty pleasure box |

Gâteau aux pommes - brownie au caramel et aux noix - friands à la vanille - sablé au fruit de la passion - misérable à la pistache - chocolat croquant au caramel salé

511 141 +/- 24g x 24

CAFÉ GOURMAND |

Facilitez-vous la vie et servez votre café gourmand avec notre **mini Bliss Box** pratique.

Plus besoin de chercher différents desserts dans votre réfrigérateur. Ce concept intelligent est proposé en un ensemble de quatre, vous permettant de tout préparer à l'avance pour chaque café gourmand et de les décongeler selon vos besoins. En fonction de la demande, vous pouvez également décongeler **facilement** et **rapidement** des cafés gourmands supplémentaires.

Vous **évitez** ainsi le **gaspillage** et vos clients profitent à chaque fois d'un délicieux moment de gourmandise !



MINIS |



Eclair |

Petite version de l'éclair classique,
fait à la main

710 13 +/- 37g x 40



Friands |

Pâtisserie raffinée et onctueuse
à base d'amandes

511 002 +/- 18g x 54



Croûte aux fruits de la passion |

Pâte sablée - saveur fraîche de
fruit de la passion - meringue

511 100 +/- 29g x 24



Croûte au citron |

Fond croustillant - crème au
citron - meringue

511 101 +/- 29g x 24



Croûte aux myrtilles |

Base croustillante - garniture
fruitée et onctueuse aux myrtilles

511 102 +/- 29g x 24



Croûte aux framboises |

Frais, légèrement acidulé et
élégant, typique de la pâtisserie
de luxe.

511 423 +/- 25g x 24



Yuzu island |

Élégante mignardise -
croustillante au yuzu - vanille et
fruit de la passion

511 028 +/- 40g x 24

*"Mini in size,
big on flavour!"*





PATISS CLASSICS |



“Refill” Crème brûlée (base) |

Dessert français classique, préparé de manière traditionnelle avec des ingrédients purs : crème fraîche, œufs frais du jour, sucre et véritable vanille.

644 002 +/- 125g x 12
ø 11,5 cm



Gaufre au beurre |

Gaufre belge classique, recette authentique à base de beurre véritable et au goût riche et intense

1500 35240 +/- 80g x 24



Crème à brûler (terra cotta) |

Notre recette artisanale dans un bol en céramique pratique, onctueuse et crémeuse à l'intérieur.

644 006 +/- 125g x 8
ø 11,5 cm



Crêpe de grand-mère |

Recette traditionnelle de crêpes, comme celles que vous dégusteriez chez votre grand-mère. Saveur classique, simplicité et qualité maison.

3350 7001 +/- 90g x 40
ø 24 cm

PATISS CLASSICS |



Tarte aux pommes grand-mère |

Tarte aux pommes artisanale à la bretonne.
Croûte croustillante et beurrée, garniture aux
pommes subtilement sucrée.

71 006 +/- 1800g
ø 32 cm



Tarte fine aux pommes |

Pâte feuilletée beurre - tranches de pomme -
beurre

658 001 +/- 110g x 24



Tarte tatin pur beurre |

Pâte sablée au vrai beurre - pommes tendres
caramélisées

502 001 +/- 120g x 36



Pom' délice |

Tarte bretonne raffinée aux pommes - beurre -
cubes de pommes

511 421 +/- 92g x 12



PATISS CLASSICS |



White velvet |



1750 2171
+/- 800g - ø 27 cm
1 carton = 4 gâteaux

Cette délicieuse tarte, prédécoupée en 12 parts, peut être **décorée** selon vos envies ! Laissez libre cours à votre créativité et transformez cette douceur en œuvre d'art, avant de régaler vos invités.

Cette recette authentique est toujours préparée à la main avec **passion et savoir-faire**, à base de blancs d'œufs battus, d'amandes et d'une touche de sucre. La finition est assurée par une crème chantilly maison.

Le saviez-vous ?

Cette tentation douce et légère se décongèle en seulement 8 minutes. Une part de tarte peut donc être servie **directement** du **congélateur**, ce qui vous permet de ne prendre que ce dont vous avez besoin et **d'éviter** tout **gaspillage**.

Un choix astucieux offrant un excellent rendement.



PATISS

HIGH END SWEETS

Polderstraat 8,
8600 Diksmuide

Tel: +32 (0) 51 50 60 51
info@mekabe.be