

# BAKER & BAKER

dedicated to delight



## Viennoiseries











# Viennoiseries

Vous accordez de l'importance à la qualité ?

Qu'est-ce qui est incontournable sur chaque table de brunch, lors de chaque petit-déjeuner spécial ou comme en-cas sur le pouce ? Les viennoiseries de BAKER & BAKER ! Des croissants et des petits pains au chocolat parfaitement feuilletés, croustillants à l'extérieur, délicieusement moelleux à l'intérieur et avec le goût délicieux du vrai beurre. Des brioches au raisin, aux éclats de chocolat ou délicieusement fourrées aux fruits. Ces classiques et de nombreuses autres viennoiseries ont été spécialement créés pour les professionnels exigeants.

Vous trouverez chez nous des viennoiseries à la fois levées et non levées. Mais quel que soit votre choix, vous profitez toujours de la même fraîcheur irréprochable dont vos clients raffolent. Il suffit de les décongeler ou de les laisser lever, de les cuire et le tour est joué ! Délicieusement pratique.







# Nos délicieuses Viennoiseries

Croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur et toujours riches en saveur. Personne ne peut résister à ces viennoiseries. Il suffit de les cuire et de les servir pour en faire profiter vos clients. C'est aussi simple que ça !



-  poids par pièce
-  nombre de pièces
-  poids par boîte
-  temps de décongélation
-  température de cuisson
-  temps de cuisson
-  temps de pousse





## Black Label® Non levées.....10

BL Croissant Cru  
BL Croissant praliné  
BL Suisse ronde  
BL Suisse longue  
BL Petit Pain au Chocolat  
BL Croissant jambon-fromage



## Levées.....14

Molco Croissant droit, beurre  
Molco Croissant droit, beurre  
Molco Mini Croissant beurre  
Molco Petit Pain au Chocolat  
beurre  
Molco Suisse ronde, beurre  
Molco Rouleau à la Cannelle  
Molco Couque aux caramel  
Molco Couque danoise aux noix  
incl. sirop  
Molco Assortiment Mini  
Viennoiserie, beurre  
Waldkorn® Classic Croissant luxe  
Molco Croissant jambon-fromage,  
beurre



## Non levées.....22

Molco Croissant rond  
Molco Croissant rond, beurre  
Molco Croissant plus, beurre  
Molco Croissant droit, beurre  
Molco Croissant au sucre  
Molco Croissant aux pommes  
Molco Croissant au fromage  
Molco Mini Croissant au beurre  
Molco Petit Pain au Chocolat  
Molco Petit Pain au Chocolat, crème  
pâtissière  
Molco Petit Pain au Chocolat plus,  
beurre  
Molco Suisse ronde  
Molco Suisse longue  
Molco Couque au beurre et raisins  
Molco Couque au beurre  
Molco Craquelin  
Molco Huit  
Molco Couque Carré  
Molco Tortillon choco-vanille  
Molco Couque à la frangipane  
Molco Couque à la confiture  
Waldkorn® Classic Croissant plus  
Molco Croissant jambon-fromage  
Molco Croissant ragoût de jambon et  
fromage



## Spécialités Sucrées.....32

Molco Chausson aux pommes  
Molco Feuillet de pomme sucré  
Molco Chausson aux abricots  
Molco Chausson de cerise sucrée  
Molco Carré aux pommes  
Molco Tartelette au maton  
Molco Tartelette au frangipan  
Molco Gâteau de riz  
Molco Biscuit fourré  
Molco Géant Gâteau au beurre fourré  
Molco Bolo de Arroz  
Molco Beurre de Pain aux amandes  
Molco Pastel de Nata  
Molco Gaufre au Sucre  
Molco Boule de Berlin sans crème  
Molco Carré confiture  
Molco Choux à la crème fouettée



# Black Label® Non levées

Vous souhaitez offrir à vos clients de véritables produits premium ? Optez dans ce cas pour l'assortiment label Black. Un assortiment de produits haut de gamme qui vous permet de proposer des viennoiseries parfaites : fabriquées dans le respect de la tradition artisanale, avec les meilleurs ingrédients et adaptées aux attentes gustatives de vos clients.








24573

### Black Label® Croissant Cru

 65 g

 172

 11,18 kg

 ± 30 min

 170-190 °C

 ± 20-22 min




24548


### Black Label® Croissant praliné

 78 g

 83

 6,47 kg

 ± 90 min HR 75%-32 °C

 180-200 °C

 ± 18 min



24576

### Black Label® Suisse ronde

🛒 115 g

# 110

📦 12,65 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24593

### Black Label® Suisse longue

🛒 105 g

# 110

📦 11,55 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-210 °C

🕒 ± 18 min



24575

### Black Label® Petit Pain au Chocolat

🛒 75 g

# 173

📦 12,97 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24577

### Black Label® Croissant jambon-fromage (+ sachet de fromage de Gouda râpé 100 g)

🛒 100 g

# 100

📦 10 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min

# Levées

Une facilité d'utilisation extrême, un large choix et un goût inégalé : voilà ce qui caractérise la gamme de viennoiseries levées de BAKER & BAKER. Tout ce que les clients aiment pour le petit-déjeuner, le brunch ou un en-cas « sur le pouce », en version levée pour un résultat rapide et frais.







24600

### Molco Croissant droit, beurre

🛒 70 g

# 60

📦 4,2 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 170-190 °C

🕒 ± 20-22 min



23073

### Molco Croissant droit, beurre

🛒 60 g

# 70

📦 4,2 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 170-190 °C

🕒 ± 20-22 min



12537

### Molco Mini Croissant beurre

🛒 25 g

# 130

📦 3,25 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 210 °C

🕒 ± 14-16 min



24601

### Molco Petit Pain au Chocolat beurre

🛒 75 g

# 70

📦 5,25 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 170-190 °C

🕒 ± 20-22 min





24602

### Molco Suisse ronde, beurre

🛒 110 g  
# 60  
📦 6,6 kg

⌚ ± 30 min  
🌡️ 170-190 °C  
🕒 ± 20-22 min



12548

### Molco Rouleau à la Cannelle

🛒 100 g  
# 36  
📦 3,90 kg

⌚ ± 30 min  
🌡️ 170-190 °C  
🕒 ± 20-22 min



14569

### Molco Couque aux caramel

🛒 95 g  
# 48  
📦 4,56 kg

⌚ ± 30 min  
🌡️ 170-190 °C  
🕒 ± 20-22 min



01334

### Molco Couque danoise aux noix incl. sirop

🛒 101 g  
# 48  
📦 4,86 kg

⌚ ± 30 min  
🌡️ 170-190 °C  
🕒 ± 20-22 min








28933


## Molco Assortiment Mini Viennoiserie, beurre

 32 g

# 135

 4,32 kg

 ± 30 min

 170-190 °C

 ± 14-16 min



88940

## Waldkorn® Classic Croissant luxe

🛒 85 g

# 45

📦 3,83 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 170-190 °C

🕒 ± 20-22 min





05082

## Molco Croissant jambon- fromage, beurre

🛒 105 g

# 96

📦 10,96 kg

❄️ ± 30 min

🌡️ 170-190 °C

🕒 ± 20-22 min

# Non levées

Pas de brunch ou de petit-déjeuner dominical sans une sélection luxueuse de croissants, brioches et autres délices. BAKER & BAKER propose un assortiment complet pour les clients les plus exigeants. Facile à cuire pour une expérience de fraîcheur ultime.







24555

### Molco Croissant rond

🛒 55 g  
# 210  
📦 11,55 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24556

### Molco Croissant rond, beurre

🛒 55 g  
# 210  
📦 11,55 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24570

### Molco Croissant plus, beurre

🛒 70 g  
# 170  
📦 11,9 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24558

### Molco Croissant droit, beurre

🛒 60 g  
# 200  
📦 12 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min





24362

## Molco Croissant au sucre

🛒 80 g

# 110

📦 8,8 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24361

## Molco Croissant aux pommes

🛒 95 g

# 95

📦 9,03 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24363

## Molco Croissant au fromage

🛒 95 g

# 95

📦 9,03 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



27222

## Mini Croissant au beurre

🛒 25 g

# 280

📦 7 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 200-220 °C

🕒 ± 14-16 min



24550

### Molco Petit Pain au Chocolat

🛒 70 g  
# 170  
📦 11,9 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24552

### Molco Petit Pain au chocolat, crème pâtissière

🛒 85 g  
# 155  
📦 13,18 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24571

### Molco Petit Pain au Chocolat plus, beurre

🛒 75 g  
# 165  
📦 12,38 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min





24567

## Molco Suisse ronde

🛒 105 g  
# 125  
📦 13,13 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24568

## Molco Suisse longue

🛒 95 g  
# 120  
📦 11,4 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24565

## Molco Couque au beurre et raisins

🛒 75 g  
# 170  
📦 12,75 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min

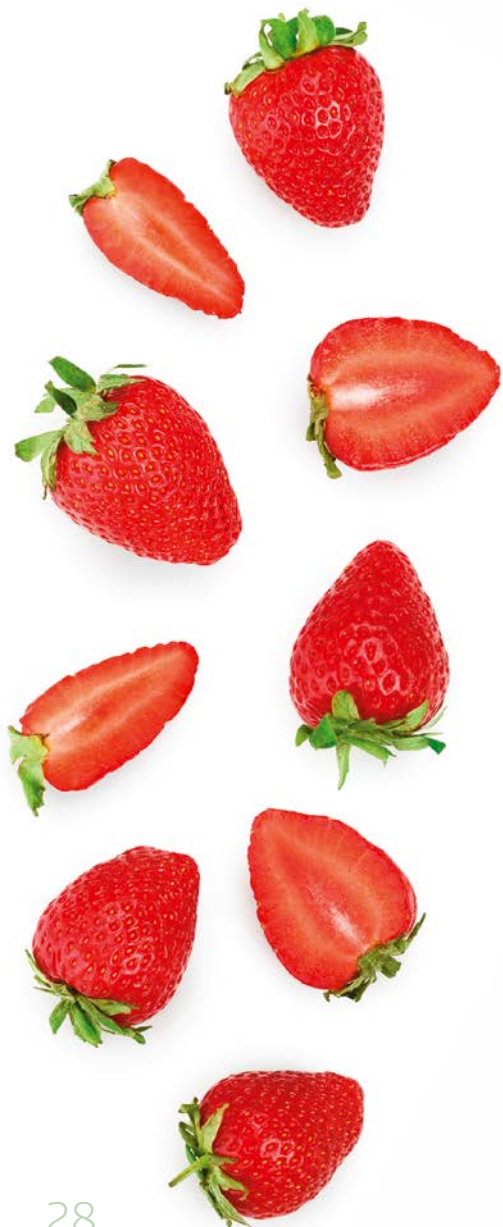


24564

## Molco Couque au beurre

🛒 70 g  
# 185  
📦 12,95 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 18 min



24629

### Molco Craquelin

🍷 60 g

# 60

📦 3,6 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24627

### Molco Tortillon choco-vanille

🍷 85 g

# 106

📦 9,01 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24628

## Molco Huit

🛒 60 g

# 125

📦 7,5 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24104

## Molco Couque carrée

🛒 50 g

# 190

📦 9,5 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24591

## Molco Couque à la frangipane

🛒 80 g

# 120

📦 9,6 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24590

## Molco Couque à la confiture

🛒 80 g

# 130

📦 10,4 kg

🕒 ± 90 min HR 75%-32 °C

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 18 min



24673

**Waldkorn® Classic Croissant plus**

80 g

# 145

11,6 kg

± 90 min HR 75%-32 °C

180-200 °C

± 18 min



24060

**Molco Croissant jambon-fromage**

100 g

# 95

9,5 kg

± 90 min HR 75%-32 °C

180-200 °C

± 18 min



24360

**Molco Croissant ragoût de jambon et fromage**

95 g

# 95

9,03 kg

± 90 min HR 75%-32 °C

180-200 °C

± 18 min



# Spécialités Sucrées

Se faire plaisir avec une spécialité sucrée : les consommateurs ont l'embaras du choix. Proposez donc à vos clients un large éventail de délices surprenants. Des grands classiques comme les gaufres au sucre et les tartelettes de riz, aux snacks surprenants comme la tarte au maton : tout le monde en redemande !









23746

**Molco Carré aux pommes**

810 g

# 10

8,1 kg

± 120 min

180-200 °C

± 45 min



28848

**Molco Tartelette au maton**

120 g

# 65

7,8 kg

± 120 min

180-200 °C

± 35 min



28825

**Molco Tartelette au frangipan**

110 g

# 72

7,92 kg

± 60 min

180-200 °C

± 25 min



28697

**Molco Gâteau de riz**

175 g

# 72

12,6 kg

± 60 min

180-200 °C

± 30 min



23470

## Molco Chausson aux pommes

🛒 117 g

# 48

📦 5,61 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 25 min



23460

## Molco Feuillet de pomme sucré

🛒 125 g

# 48

📦 6 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 25 min



23449

## Molco Chausson aux abricots

🛒 107 g

# 56

📦 5,99 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 25 min



23396

## Molco Chausson de cerise sucrée

🛒 115 g

# 56

📦 6,44 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 25 min



23372

## Molco Biscuit fourré

🛒 77 g

# 60

📦 4,62 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 14 min



23280

## Molco Géant Gâteau au beurre fourré

🛒 105 g

# 45

📦 4,73 kg

⌚ ± 30 min

🌡️ 180-200 °C

🕒 ± 14 min



23406

### Molco Bolo de Arroz

🛒 70 g  
# 90

📦 6,3 kg  
❄️ ± 60 min



23624

### Molco Beurre de Pain aux amandes

🛒 90 g  
# 60  
📦 5,4 kg

❄️ ± 30 min  
🌡️ 180-200 °C  
🕒 ± 25 min



28692

### Molco Pastel de Nata

🛒 68 g  
# 80  
📦 5,44 kg

🌡️ 230-240 °C  
🕒 ± 10-12 min



29329

### Molco Gaufre au Sucre

🛒 100 g  
# 24

📦 2,4 kg  
❄️ ± 60 min



29416

### Molco Boule de Berlin sans crème

🛒 60 g  
# 48

📦 2,88 kg  
⌚ ± 60 min



28696

### Molco Carré confiture

🛒 1600 g  
# 10  
📦 16 kg

⌚ ± 30 min  
🌡️ 180-200 °C  
⌚ ± 30 min



28815

### Molco Choux à la crème fouettée

🛒 14 g  
# 285

📦 3,99 kg  
⌚ ± 60 min





Ronald Groffen



Yassin Slimani

**BAKER & BAKER**

dedicated to delight

Brochure gamme Edition 2022

BAKER & BAKER Benelux S.A.  
Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique

Découvrez notre gamme complète sur [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)  
Contact: [info@bakerandbaker.eu](mailto:info@bakerandbaker.eu)









PAIN  
LICENCES  
AMERICAN SWEET BAKERY  
VIENNOISERIES  
TRAITEUR SALÉ

**BAKER & BAKER Benelux S.A.**

Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique  
[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

**BAKER & BAKER**