ROUBY
depuis 1958

DISTRIBUTEUR
BACK EUROP FRANCE

Les Prêts
À GARNIR

Les Prêts
À GARNIR

SOMMAIRE

SUCRÉ surgelé

- Coques macarons 4
- Feuilletages 6
- Fonds crus 8
- Fonds cuits 11
- Génoises & biscuits 13
- Pâte à choux 14

SUCRÉ sec

- Babas 16
- Biscuits & Boudoirs 17
- Fonds cuits 18
- Coques en chocolat 20
- Pâte à choux 22
- Tulipes & mini–tulipes 24
- Sablés bretons 25

SALÉ surgelé

- Mini fonds crus 26
- Fonds crus 27
- Fonds et plaque pizza 28

SALÉ frais / sec

- Fonds pizza à garnir (frais) 30
- Fonds spéciaux (sec) 31
- Feuilletages (frais) 32
- Feuilletages (sec) 32

Présentation de l'application de commande en ligne 34

Naviguez plus facilement grâce au sommaire interactif, conçu pour vous faciliter la vie.

SUCRÉ

SURGELÉ Page 4 à 14

Suggestion de présentation

COQUE MACARON VANILLE
Ø 75 MM

1 h à 4°C
puis 1 h à 22 °C

Durée de conservation :
7 jours après décongelation à 4°C

❄ 6686

Carton 4 x 12 pièces

Suggestion de présentation

COQUE MACARON CHOCOLAT
Ø 75 MM

1 h à 4°C
puis 1 h à 22 °C

Durée de conservation :
7 jours après décongelation à 4°C

❄ 6684

Carton 4 x 12 pièces

Suggestion de présentation

COQUE MACARON FRAMBOISE
Ø 75 MM

1 h à 4°C
puis 1 h à 22 °C

Durée de conservation :
7 jours après décongelation à 4°C

❄ 6685

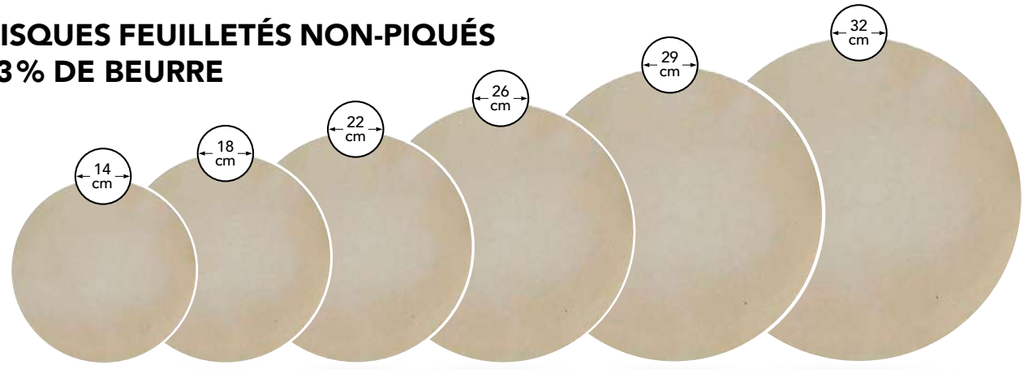
Carton 4 x 12 pièces

RÉALISEZ FACILEMENT DES DÉLICIEUSES TARTES FINES grâce aux disques de feuilletage prêts à cuire. De 14 à 32 cm de diamètre, les disques de pâte feuilletée vous permettent de concevoir des tartes sucrées ou des galettes des rois individuelles.

Composés de **33% de beurre**, ces produits surgelés offrent une texture délicate en bouche.

QUELLES UTILISATIONS DES DISQUES DE FEUILLETAGE PRÊTS À CUIRE ?
Galettes des rois à la frangipane ou pour des tartelettes fines.

DISQUES FEUILLETÉS NON-PIQUÉS 33% DE BEURRE



Code article	Diamètre (Ø)	Poids / pièce	Pièces / CT	Poids net / CT	Décongél. *	Cuisson **
7070	Ø 14 cm	55 g	160 pièces	8,8 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
7071	Ø 18 cm	90 g	80 pièces	7,2 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
7072	Ø 22 cm	140 g	20 pièces	2,5 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
7073	Ø 26 cm	220 g	20 pièces	4,4 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
7074	Ø 29 cm	260 g	18 pièces	4,7 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
7075	Ø 32 cm	330 g	18 pièces	5,9 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C

Composition : Farine de blé, beurre 33%, eau, sel, gluten de blé, levure désactivée.
Nota : Les conseils de mise en œuvre varient avec l'équipement utilisé.

Suggestion de présentation
Galette frangipane à la poudre d'amande grise

RETOUR SOMMAIRE

PÂTES & PLAQUES FEUILLETÉES

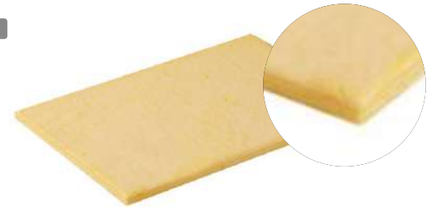
714 g

PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE 59 X 40 CM ÉP. 2,8 MM

10 min. à 22°C — à 220°C

1700 | Carton 10 Kg | 14 pièces

2 Kg

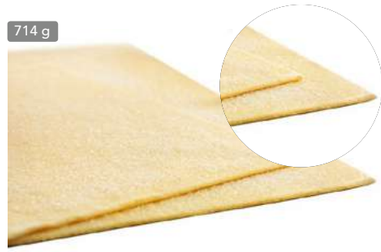


BLOC PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE 40 X 30 CM - ÉP. 19 MM

3 h à 22°C — à 220°C

4001099 | Carton 14 Kg | 7 pièces

714 g

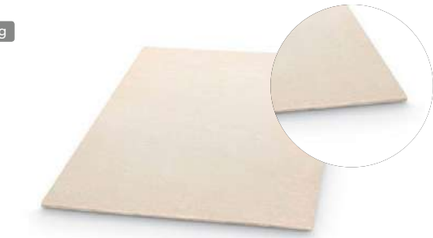


PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE 60 X 40 CM ÉP. 2,8 MM

10 min. à 22°C — à 220°C

5138 | Carton 10 Kg | 14 pièces

625 g

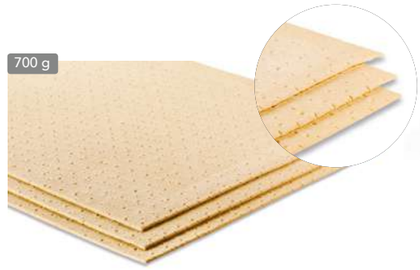


PLAQUE FEUILLETÉE MARGARINE 59 X 40 CM ÉP. 2,5 MM

10 min. à 22°C — à 220°C

381964 | Carton 10 Kg | 16 pièces

700 g



PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE PIQUÉE 60 X 40 CM ÉP. 2,8 MM

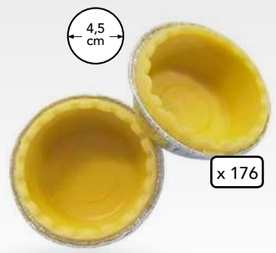
Déjà piquée pour un développement régulier et un gain de temps

30 min. à 22°C — à 220°C

7357 | Carton 10,5 Kg | 15 pièces

Suggestion de présentation
Millefeuilles

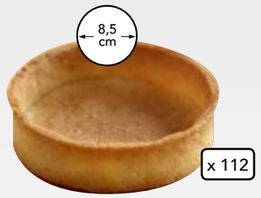
FOND MINI TARTELETTE



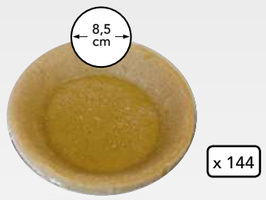
❄ 2550

❄ 41045

FOND TARTELETTE INDIVIDUELLE

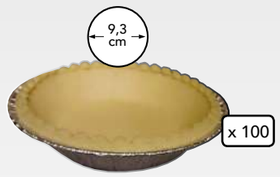


❄ 4716

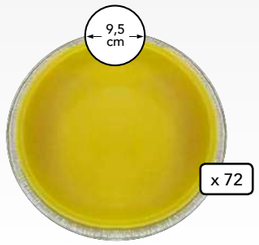


pâte sablée

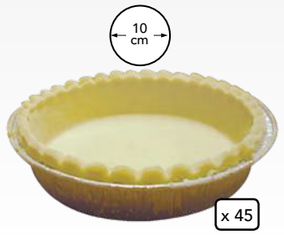
❄ 6022



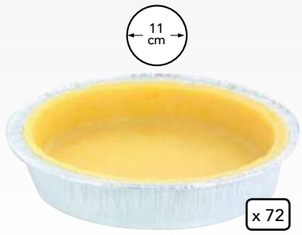
❄ 4656



❄ 472



❄ 15597



pâte sablée

❄ 7215

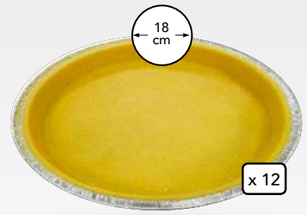
Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Cuisson
❄ 2550	Ø 4,5 cm	Évasé	Dentelé	6 g	176 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 41045	Ø 6 cm	Évasé	Lisse	15 g	225 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 4716	Ø 8,5 cm	Droit	Lisse	30 g	112 pièces	15 mn. - 180°C
❄ 6022	Ø 8,5 cm	Évasé	Lisse	29 g	144 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 4656	Ø 9,3 cm	Évasé	Dentelé	28 g	100 pièces	15 mn. - 180°C
❄ 472	Ø 9,5 cm	Évasé	Lisse	40 g	72 pièces	15 mn. - 180°C
❄ 15597	Ø 10 cm	Droit	Dentelé	41 g	45 pièces	15 mn. à 180°C
❄ 7215	Ø 11 cm	Droit	Lisse	60 g	72 pièces	15 mn. à 180°C

RETOUR SOMMAIRE

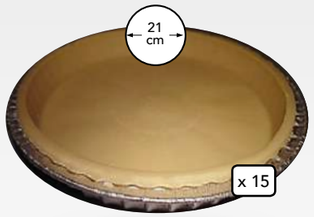
LES AVANTAGES DES FONDS DE TARTE PRÊTS À GARNIR SONT MULTIPLES :

1 / Ils permettent de maîtriser le coût unitaire.
2 / Le gain de temps vous permet de vous focaliser sur la valeur ajoutée créative du produit.
3 / En termes de stockage, une seule référence permet la réalisation de recettes multiples.
4 / Le produit n'implique plus de perte et une qualité constante.
5 / Ces produits surgelés offrent une texture délicate en bouche.

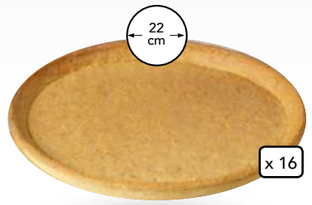
FOND TARTE ROND



❄ 2341



❄ 15598



❄ 40017849

❄ 5369

❄ 11757

Code article	Diamètre	Bord	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Cuisson
❄ 2341	Ø 18 cm	Droit	Lisse	170 g	12 pièces	8 à 12 mn. à 180°C
❄ 15598	Ø 21 cm	Évasé	Lisse	180 g	15 pièces	15 mn. à 180°C
❄ 40017849	Ø 22 cm	Droit	Lisse	220 g	16 pièces	20 mn. à 180 °C
❄ 5369	Ø 24,7 cm	Droit	Lisse	220 g	12 pièces	15 mn. à 180°C
❄ 11757	Ø 27,7 cm	Droit	Lisse	320 g	10 pièces	15 mn. à 180°C

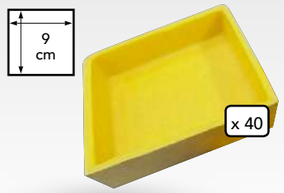
❄ Conservation -18°C

Prêts à garnir sans décongélation préalable
Décongélation au four, préchauffé à 180°C

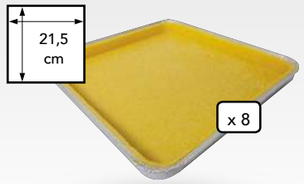
Nota : Piquer le dessous du moule avant cuisson. Conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé

LES CARRÉS

❄ 2246

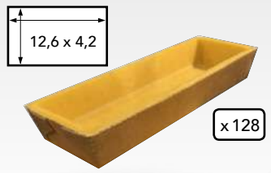


❄ 39030

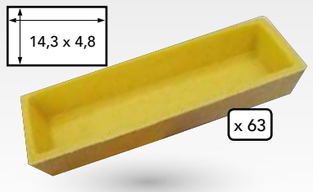


❄ 39031

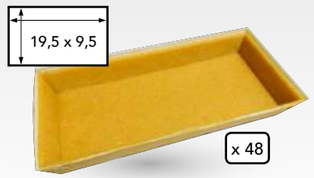
LES RECTANGLES



❄ 4202



❄ 5192

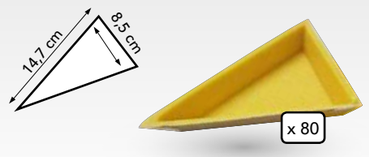


pâte sablée

❄ 5636

❄ 5427

LE TRIANGLE



❄ 6070

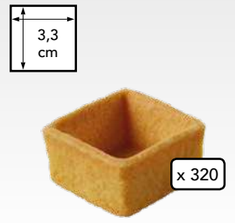
Code article	Dimensions	Bord	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Cuisson
❄ 2246	70 x 70 mm	Droit	Lisse	35 g	95 pièces	15 mn. à 180°C
❄ 39030	90 x 90 mm	Droit	Lisse	40 g	40 pièces	8 à 12 mn à 180°C
❄ 39031	215 x 215 mm	Droit	Lisse	210 g	8 pièces	8 à 12 mn à 180°C
❄ 4202	126 x 42 mm	Droit	Lisse	44 g	128 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 5192	143 x 48 mm	Droit	Lisse	47 g	63 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 5636	195 x 95 mm	Droit	Lisse	110 g	48 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 5427	290 x 120 mm	Droit	Lisse	240 g	24 pièces	8 à 12 mn. - 180°C
❄ 6070	147 x 147 x 85 mm	Droit	Lisse	40 g	80 pièces	8 à 12 mn. - 180°C

❄ Conservation -18°C

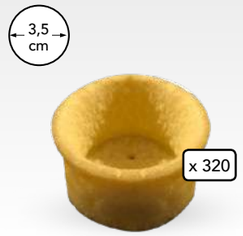
* Piquer le dessous du moule avant cuisson. Conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.
Ne jamais recongeler un produit décongelé

RETOUR SOMMAIRE

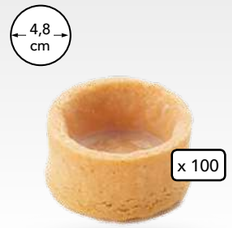
LES MINIS (SUR COMMANDE)



❄ 5980



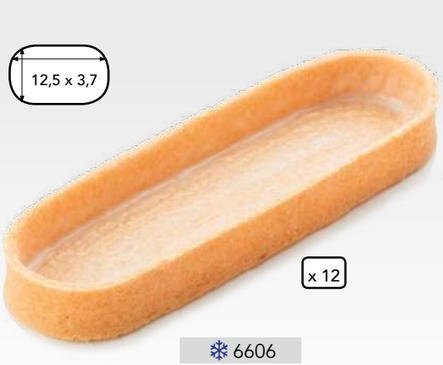
❄ 5981



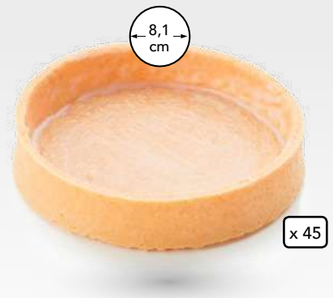
❄ 7174

Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces / CT	Décongel.*	Cuisson **
❄ 5980	33 x 33 mm	Droit (lisse)	7 g	320 pièces	*	**
❄ 5981	Ø 35 mm	Droit (lisse)	5,6 g	320 pièces	*	**
❄ 7174	Ø 48 mm	Droit (lisse)	11 g	100 pièces	*	**

LES INDIVIDUELS (SUR COMMANDE)



❄ 6606



❄ 6601

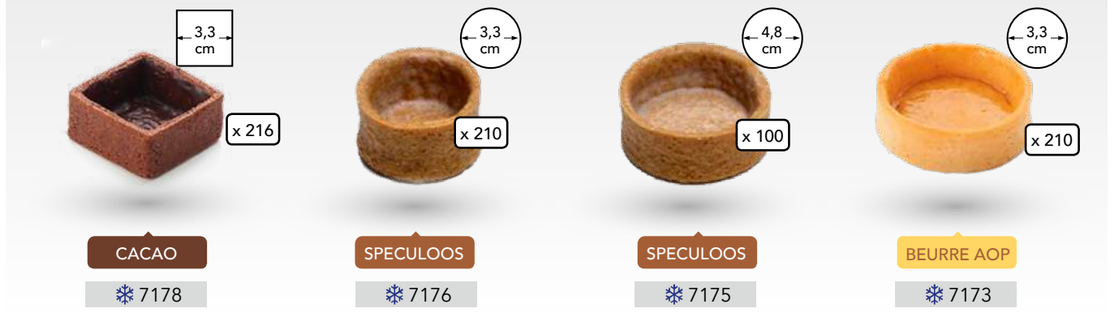
Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces / CT	Décongel.*	Cuisson **
❄ 6606	125 x 37 mm	Droit (lisse)	22 g	12 pièces	*	**
❄ 6601	Ø 81 mm, h:19 mm	Droit (lisse)	29 g	45 pièces	*	**

❄ Conservation -18°C

Décongélation à T°C ambiante

* Garnir directement et servir. ** Possibilité de recuire le produit.
Ne jamais recongeler un produit décongelé

MINI FONDS SPÉCIAUX (SUR COMMANDE)



CACAO ❄ 7178 | SPECULOOS ❄ 7176 | SPECULOOS ❄ 7175 | BEURRE AOP ❄ 7173

CACAO ❄ 6602 | SPECULOOS ❄ 7177 | AUX NOIX ❄ 6605

Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces / CT	Décongel.*	Cuisson **
❄ 7178	3 x 3 cm	Droit (lisse)	7 g	216 pièces	*	**
❄ 7176	Ø 3,3 cm	Droit (lisse)	8 g	210 pièces	*	**
❄ 7175	Ø 4,8 cm	Droit (lisse)	11 g	100 pièces	*	**
❄ 7173	Ø 3,3 cm	Droit (lisse)	4 g	210 pièces	*	**
❄ 6602	Ø 8 cm	Droit (lisse)	29 g	45 pièces	*	**
❄ 7177	Ø 5,7 cm	Droit (lisse)	12 g	96 pièces	*	**
❄ 6605	Ø 8 cm	Droit (lisse)	24 g	54 pièces	*	**

❄ Conservation -18°C

Décongélation à T°C ambiante

* Garnir directement et servir. ** Possibilité de recuire le produit.
Ne jamais recongeler un produit décongelé

RETOUR SOMMAIRE

FEUILLE DE GÉNOISE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 7 MM

480 g

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

❄ 22153 | Carton 5,8 Kg | 12 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation

FEUILLE DE GÉNOISE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 5 MM

380 g

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

❄ 1998 | Carton 6,1 Kg | 16 pièces

FEUILLE DE GÉNOISE CHOCOLAT 38 X 58 CM - ÉP. 7 MM

480 g

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

❄ 22154 | Carton 5,8 Kg | 12 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation

CAISSE GÉNOISE NATURE 60 X 40 CM - ÉP. 30 MM

1,9 Kg

Utilisation du produit :
Base pour pâtisserie, peut être décorée, garnie de crème, ganache…

❄ 3669 | Carton 5,7 Kg | 3 pièces

À utiliser dans les 5 jours après décongélation

FEUILLE JOCONDE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

400 g

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

❄ 22155 | Carton 1,6 Kg | 4 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation

FEUILLE DACQUOISE NOISETTE 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

600 g

Utilisation du produit :
Feuille servant à l'élaboration de pâtisseries finies et ou de décor

❄ 24218 | Carton 2,4 Kg | 4 pièces

À utiliser dans les 2 jours après décongélation

FEUILLE DACQUOISE SUCCÈS 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

600 g

Utilisation du produit :
Feuille servant à l'élaboration de pâtisseries finies et ou de décor
Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

❄ 24219 | Carton 2,4 Kg | 4 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation

54 mm

CHOUX LUNCH PUR BEURRE À GARNIR - 6,2 g

Ø 54 mm, hauteur : 34 mm

4679 | 320 pièces

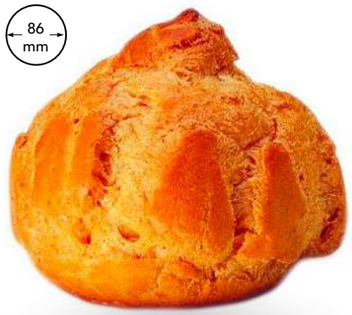
75 mm

CHOUX NORMAUX PUR BEURRE À GARNIR - 10 g

Ø 75 mm, hauteur : 32 mm

7356 | 110 pièces

86 mm



CHOUX GRAND MODÈLE PUR BEURRE À GARNIR - 19 g

Ø 86 mm, hauteur 53 mm

7355 | 80 pièces

130 mm

ÉCLAIRS NORMAUX - 12,8 g

Longueur : 130 mm. Haut. 32 mm
Garnir encore surgelé ou en début de phase de décongélation

6635 | 140 pièces

160 mm

ÉCLAIRS GRAND MODÈLE - 16,5 g

Longueur : 160 mm. Haut. 33 mm
Garnir encore surgelé ou en début de phase de décongélation

2914 | 110 pièces

87 mm

PARIS-BREST - 18,2 g

Ø 87 mm, hauteur : 38 mm

7354 | 110 pièces

42 mm

BABA MINI PUR BEURRE TREMPÉ + CAISSETTE - 18 g

Ø 42 mm, hauteur : 45 mm

5091 | 240 pièces

60 mm

BABA CARRÉ BEURRE PÂTISSIER - 75 g

Ø 60 mm, hauteur : 40 mm

5431 | 48 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°1201

60 x 60 mm, h. : 30 mm

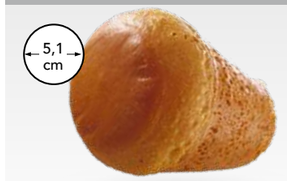
6996 | 1000 pièces

RETOUR SOMMAIRE

SUCRÉ

SEC Page 15 à 23

LES SPÉCIAUX

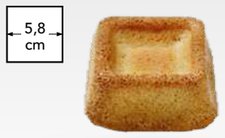


BABA BOUCHON PUR BEURRE 16 g / Pièce

Ø 51 mm, hauteur : 71 mm

1131 | C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86
89 x 40 mm, h. : 23 mm x 1000 pièces
• Blanc 813422 | • Cristal 203561



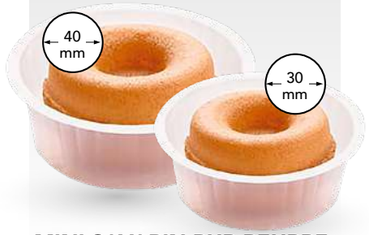
BABA CARRÉ PUR BEURRE 15 g / Pièce + CAISSETTE

58 x 58 mm

2250 | C.112 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°1201
60 x 60 mm, h. : 30 mm x 1000 pièces
• Blanc 6996

LES MINIS



MINI SAVARIN PUR BEURRE AVEC CAISSETTE - 3 g / Pièce

Ø 30 mm, hauteur : 20 mm

1672 | C.240 pièces

Ø 40 mm, hauteur : 20 mm

281358 | C.300 pièces

LES SAVARINS

SAVARIN PUR BEURRE 14 g / Pièce

Ø 66 mm, hauteur : 35 mm

281405 | C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86
Ø 70 mm, h. : 28 mm x 1000 pièces
• Blanc 813423 | • Cristal 2303571

SAVARIN PUR BEURRE S/PLATEAU 17 g / Pièce

Ø 65 mm, hauteur : 35 mm

1139 | C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86
Ø 70 mm, h. : 28 mm x 1000 pièces
• Blanc 813423 | • Cristal 2303571

SAVARIN PUR BEURRE AVEC CAISSETTE

13 g / Pièce Ø 62 mm

5826 | C.100 pièces

SAVARIN AVEC CAISSETTE

36824 | C.100 pièces

GRAND MODÈLE

GRAND SAVARIN PUR BEURRE - 95 g / Pièce

Ø 155 mm, hauteur : 59 mm

❄ 281400 | C.6 pièces

ASSIETTES DE PRÉSENTATION CARTONNÉES
Ø 210 mm x 1000 pièces, argentées 813503

Suggestion de présentation
baba au rhum

RETOUR SOMMAIRE

BANDE POUR CHARLOTTE AUX ŒUFS FRAIS 18 BISCUITS CUILLERS - 60 G

Bande 370 mm x 60 mm, cannelée, saupoudrée de sucre glace

281410 | 34 x 18 pièces

BISCUIT CUILLER AUX ŒUFS FRAIS 12,5 G

Utilisation : charlotte, tiramisu, ou encore éclair au chocolat

281409 | 128 pièces

BISCUIT ROSE DE REIMS - 250 G

Texture croustillante, goût sucré et vanillé.

7134 | 250 pièces

Suggestion de présentation

Suggestion de présentation

Suggestion de présentation

CHARLOTTE À GARNIR - 25 G

Disque doré Ø 75 mm entouré d'une bande de biscuits cuillers dorée, cannelée et saupoudrée de sucre glace.

463 | 2 x 15 Kits

LANGUETTE CARTON OR/NOIR Ø 80 MM

Carton 1000 g/m2 contrecollé d'un film métallisé or d'un côté et noir de l'autre, avec languette

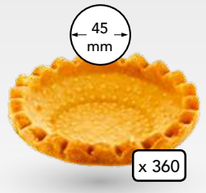
2010442 | 200 pièces

BOUDOIR AUX ŒUFS FRAIS

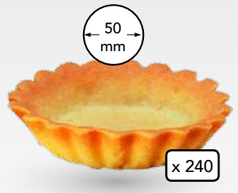
Idéal pour la réalisation de desserts de type charlotte, tiramisu

5000752 | 28 x 10 pièces

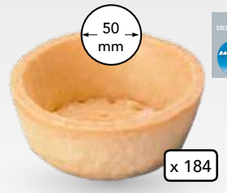
FOND MINI TARTELETTE ROND



pâte sablée
7195



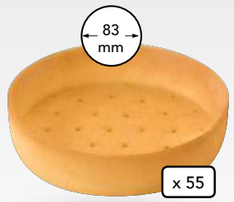
pâte sablée
1721



pâte brisée
5000862

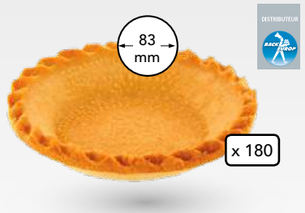
Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
7195	Ø 45 mm	Évasés	Dentelé	7,5 g	360 pièces	Pur beurre	12 mois
1721	Ø 50 mm	Évasés	Dentelé	5,6 g	240 pièces	Pur beurre	6 mois
5000862	Ø 50 mm	Droits	Lisse	9,7 g	184 pièces	Pur beurre	8 mois

FOND TARTELETTE ROND

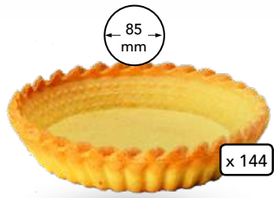


pâte brisée
7301

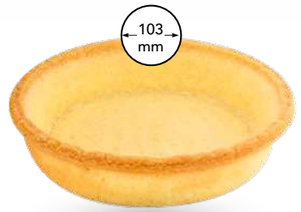
pâte brisée
CACAO
7302



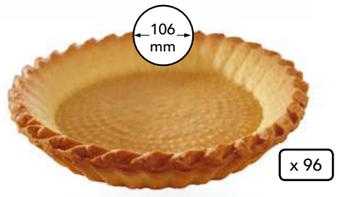
pâte brisée
1000



pâte sablée
281382



pâte sablée
22758

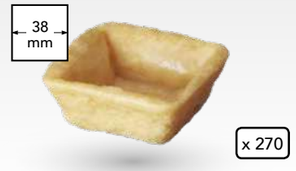


pâte sablée
40018157

Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
7301	Ø 83 mm	Droits	Lisse	26 g	55 pièces	Pur beurre	8 mois
7302	Ø 83 mm	Droits	Lisse	26 g	55 pièces	Pur beurre	8 mois
1000	Ø 83 mm	Évasés	Dentelé	22,5 g	180 pièces	Margarine	12 mois
281382	Ø 85 mm	Évasés	Dentelé	24 g	144 pièces	Pur beurre	6 mois
22758	Ø 103 mm	Droits	Lisse	44 g	72 pièces	Pur beurre	12 mois
40018157	Ø 106 mm	Évasés	Dentelé	41 g	96 pièces	Pur beurre	12 mois

RETOUR SOMMAIRE

FOND DE TARTELETTE CARRÉ

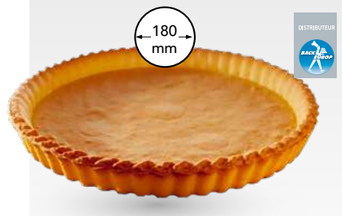


4556

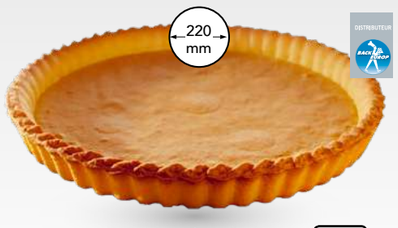
4273

Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
4556	38 x 38 mm	Droits	Lisse	5 g	270 pièces	Pur beurre	8 mois
4273	70 x 70 mm	Droits	Lisse	28,8 g	120 pièces	Pur beurre	8 mois

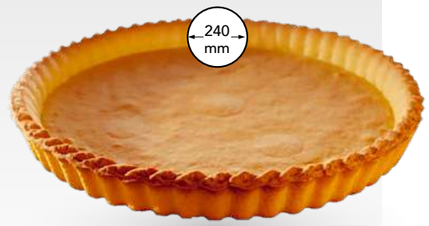
FOND DE TARTE ROND



pâte sablée
4983



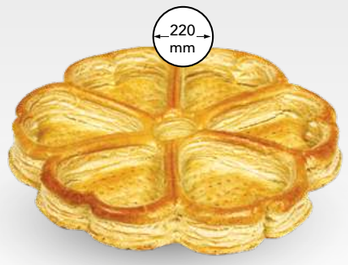
pâte sablée
22220



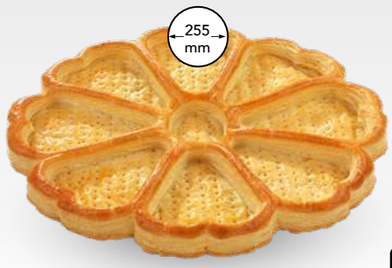
pâte sablée
281403

Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
4983	Ø 180 mm	Droits	Dentelé	145 g	12 pièces	Pur beurre	6 mois
22220	Ø 220 mm	Droits	Dentelé	210 g	14 pièces	Pur beurre	6 mois
281403	Ø 240 mm	Droits	Dentelé	240 g	14 pièces	Pur beurre	6 mois

FONDS TARTES "FLEURS"



6 parts
40031184



8 parts
281399

Code article	Diamètre	Type	Portions	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
40031184	Ø 220 mm	Tarte soleil	6 parts	170 g	12 pièces	Pur beurre	12 mois
281399	Ø 255 mm	Tarte soleil	8 parts	220 g	12 pièces	Pur beurre	12 mois

MINI SNOBINETTE EN CHOCOLAT

27 mm

x 315

NOIR

7359

26 mm

x 270

NOIR

1553

SNOBINETTE EN CHOCOLAT

45 mm

x 132

NOIR

7360

55 mm

x 135

NOIR

7361

Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
7359	± Ø 27 mm / h. 21 mm	4 g	315 pièces	55 % cacao	24 mois
1553	± Ø 26 mm / h. 27 mm	4,8 g	270 pièces	55 % cacao	24 mois
7360	± Ø 45 mm / h. 55 mm	17 g	132 pièces	55 % cacao	24 mois
7361	± Ø 55 mm / h. 45 mm	17,7 g	135 pièces	55 % cacao	24 mois

RETOUR SOMMAIRE

SPHÈRE À GARNIR

x 126

BLANC

TRUSIB

25

10 mm

x 126

LAIT

3767

x 126

NOIR

TRU0000S

NOS SPHÈRES À GARNIR EN CHOCOLAT constituent la base idéale pour fabriquer vos pralines, truffes et bien plus encore !
Garnissez-les de ganache, de crème, de caramel ou d'autres préparations, décorez-les, et le tour est joué !

Avantages :

- Mise en œuvre rapide et simplifiée
- Chocolats de grande qualité
- Nombreuses possibilités de créations

Produit élaboré à partir de chocolat issu de plantations gérées durablement. Plus d'infos : www.cocoahorizons.org

Code article	Ø Diamètre	Ø Garnissage	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
TRUSIB	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat noir	12 mois
3767	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat lait	12 mois
TRU0000S	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat blanc	12 mois

52 mm

CHOUX "LUNCH" CRAQUELIN PUR BEURRE - 7 g

Ø 52 mm, hauteur : 35 mm

1275 | 112 pièces |

75 mm

CHOUX CRAQUELIN PUR BEURRE - 16 g

Ø 75 mm, hauteur : 45 mm

1280 | 39 pièces |

55 mm

CHOUX "LUNCH" PUR BEURRE - 5 g

Ø 55 mm, hauteur : 40 mm. Idéal seul ou en pièce montée

1271 | 120 pièces | Jean Ducourtieux

CHOUX "LUNCH" PUR BEURRE - 5 g

Ø 55 mm, hauteur : 40 mm. Idéal seul ou en pièce montée

40018174 | 120 pièces | Le Cigale

43 mm

CHOUX "SAINT HONORÉ" PUR BEURRE - 2,4 g

Ø 43 mm, hauteur : 33 mm.
Idéal pour les religieuses et Saint Honoré grâce à leur résistance à la détrempe.

281393 | 200 pièces |

45 mm

CHOUX "PROFITEROLLES" PUR BEURRE - 3 g

Ø 45 mm, hauteur : 53 mm.
Idéal seul ou en pièce montée

40018117 | 250 pièces |

75 mm

CHOUX NORMAUX PUR BEURRE - 10 g

Ø 75 mm, hauteur : 53 mm.

281394 | 120 pièces |

84 mm

CHOUX GRAND MODÈLE PUR BEURRE- 14,5 g

Ø 84 mm, hauteur : 54 mm.

1114 | 80 pièces |

Ci-dessous : réalisation à partir de choux "Saint Honoré" (Code : 281393)
Suggestion de présentation

RETOUR SOMMAIRE

Éclair façon S[t] Honoré
Suggestion de présentation

Éclair façon Framboisine
Suggestion de présentation

MINI ÉCLAIR "LUNCH" PUR BEURRE - 45 MM

281364 | 200 pièces |

DISTRIBUTEUR RACHEL THOMAS

ÉCLAIR PUR BEURRE 10 g

Long. 130 mm x h : 34 mm. Très bonne tenue au garnissage

409 | 140 pièces |

ÉCLAIR GRAND MODÈLE PUR BEURRE 14,2 g

Long. 160 mm x h : 40 mm. Très bonne tenue au garnissage

1141 | 90 pièces |

Paris – Brest

95 mm

PARIS-BREST PUR BEURRE 13 g

Ø 95 mm, h : 35 mm. Une pâte souple offrant une bonne tenue au garnissage

637 | 80 pièces |

Ci-dessous : Paris-Brest,
Suggestion de présentation

Une game de supports croustillants pour vos desserts, glaces, mousses, coupes de fruits...

107 mm

TULIPE BISCUIT CACAO 21 g

Ø 107 mm, hauteur : 35 mm

21021 | 128 pièces |

90 mm

TULIPE "MEDIUM" CACAO

Ø 90 mm, hauteur : 30 mm

18649 | 72 pièces |

65 mm

TULIPE ARTISANALE SUCRÉE

Ø 65 mm, hauteur : 50 mm (± 5 mm)

1650 | 80 pièces |

35 mm

CORNET SUCRÉ - 40 g

Ø 35 mm, longueur : 120 mm

6131 | 80 pièces |

210 mm

COUPE NOUGATINE - 350 g

Ø 210 mm, hauteur : 30 mm

30970 | 4 pièces |

RETOUR SOMMAIRE

85 mm

SABLÉ BRETON CUIT - 34 g

Ø 85 mm, hauteur : 10 mm

4085 | 96 pièces |

180 mm

SABLÉ BRETON CUIT - 154 g

Ø 180 mm, hauteur : 10 mm

5828 | 24 pièces |

220 mm

SABLÉ BRETON CUIT - 225 g

Ø 220 mm, hauteur : 10 mm

5829 | 15 pièces |

90 mm

CROUSTISABLE PUR BEURRE - 42 g

Ø 90 mm, hauteur : 10 mm

5938 | 48 pièces |

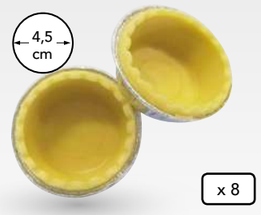
Entremet réalisé à partir d'un sablé breton Ø 85 mm
Suggestion de présentation

Suggestion de présentation

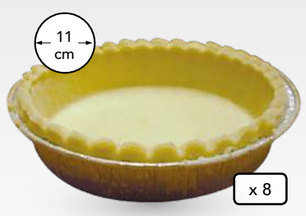
SALÉ

❄ SURGELÉ | Pages 26 à 29

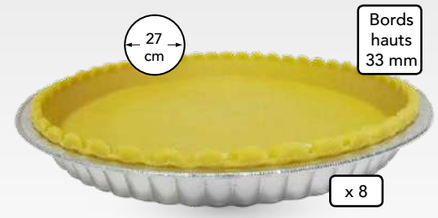
FOND SALÉ À BORD DROIT / DESSUS DENTELÉ



pâte brisée
❄ 2519



pâte brisée
❄ 386844

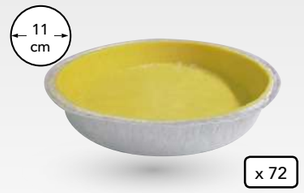


pâte brisée
❄ 40017767

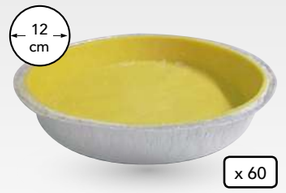
Code article	Dimensions	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
2519	Ø 4,5 cm	Évasés	Dentelé	8 g	176 pièces	Pur beurre	12 mois
386844	Ø 11 cm	Droits	Dentelé	50 g	42 pièces	Pur beurre	12 mois
40017767	Ø 27 cm	Droits	Dentelé	320 g	8 pièces	Margarine	12 mois

FOND SALÉ À BORD DROIT / DESSUS LISSE

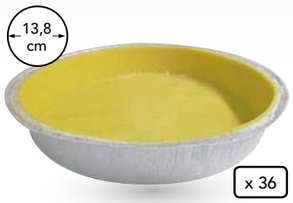
pâte brisée
❄ 7825



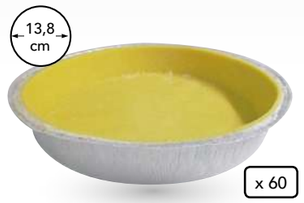
pâte brisée
❄ 7197



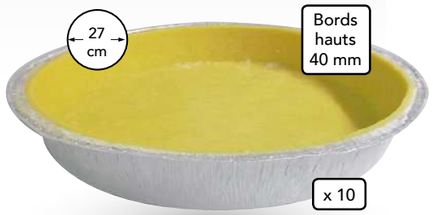
pâte brisée
❄ 5773



pâte brisée
❄ 40015692



pâte brisée
❄ 7198



pâte brisée
❄ 7199

Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
7825	Ø 9,5 cm	Droits	Lisse	70 g	30 pièces	Margarine	12 mois
7197	Ø 11 cm	Droits	Lisse	50 g	72 pièces	Margarine	12 mois
5773	Ø 12 cm	Droits	Lisse	70 g	60 pièces	Pur beurre	12 mois
40015692	Ø 13,8 cm	Droits	Lisse	65 g	36 pièces	Margarine	12 mois
7198	Ø 13,8 cm	Droits	Lisse	70 g	60 pièces	Margarine	12 mois
7199	Ø 27 cm	Droits	Lisse	350 g	10 pièces	Margarine	12 mois

MINI FOND SALÉ (SUR COMMANDE)

pâte brisée
❄ 6097

pâte brisée
❄ 6098

Code article	Dimensions	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
❄ 6097	33 x 33 x 17 mm	Droits	Lisse	7 g	320 pièces	12 mois
❄ 6098	Ø 35 x h 17 mm	Droits	Lisse	7 g	320 pièces	12 mois

Décongélation : 15 minutes (0°C à 4°C) Cuisson : Possible de recuire avec votre garniture 5 à 8 minutes (180°)

RETOUR SOMMAIRE

Conservation -18°C / Ne jamais recongeler un produit décongelé

MAÎTRISEZ LES COÛTS DE PRODUCTION !

GARNIR DE SAUCE À PIZZA ET AJOUTER LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS.

DISQUE À PIZZA

Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
❄ 28461	Ø 21 cm / h : 2 mm	180 g	50 pièces	12 mois
❄ 3921	Ø 30 cm / h : 2 mm	310 g	60 pièces	12 mois

Mise en pousse : 1heure (à 25°C) — Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)

PLAQUE À PIZZA RECTANGULAIRE "CRU"

Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
❄ 28867	59 x 39 cm	1250 g	10 pièces	12 mois

Mise en pousse : 2 heures (à 25°C) — Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)

❄ Conservation -18°C / Ne jamais recongeler un produit décongelé

SALÉ

SEC | Pages 29 à 33

RETOUR SOMMAIRE

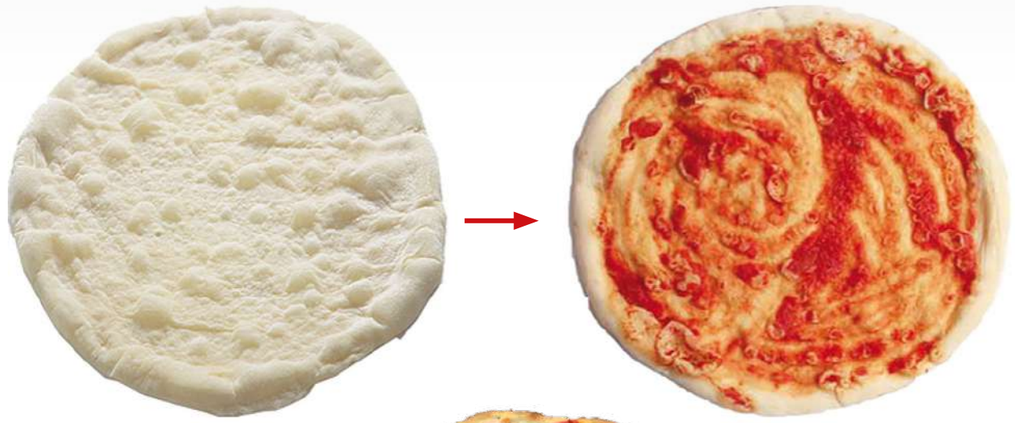
FONDS PIZZA RONDS (FRAIS)

COÛTS DE PRODUCTION MAÎTRISÉS :

LA PÂTE À PIZZA PRÊTE À GARNIR !

Le saviez-vous ?

Les fonds pizza *Prêts à Garnir* répondent parfaitement aux normes de la ville de Naples où est née la Pizza. Elle est composée d'ingrédients de haute qualité : Semoule de blé dur, fécule, lécithine de soja, huile d'olive extra vierge, sel, levure et eau



fond précuit (frais)

garniture

cuisson*

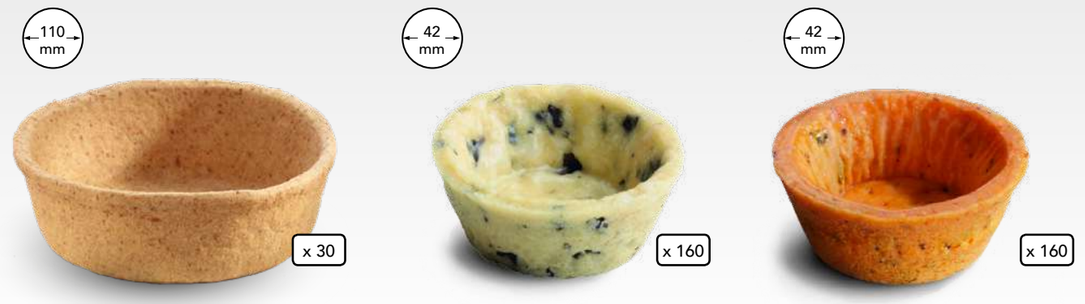
*Pizza réalisée à partir d'un fond Ø 28 cm
Suggestion de présentation

Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
293	Ø 28 cm	200 g	5 x 4 pièces	60 jours
298	Ø 30 cm	250 g	5 x 4 pièces	60 jours
294	Ø 33 cm	250 g	5 x 4 pièces	60 jours

Conservation des produits : au frais : (stockage de 0°C à 4°C)

RETOUR SOMMAIRE

FONDS SALÉS SPÉCIAUX



Complète	Olive / Romarin	Tomate / Basilic
7266	4183	3379

Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
7266	Ø 11 cm	Droits	Lisse	49 g	30 pièces	Farine complète	12 mois
4183	Ø 4,2 cm	Évasés	Lisse	6,4 g	160 pièces	Olive / Romarin	12 mois
3379	Ø 4,2 cm	Évasés	Lisse	6,3 g	160 pièces	Tomate / Basilic	12 mois

Bouchées apéritives réalisées à partir d'un fond "Olive / Romarin" Ø 4,2 cm
Suggestion de présentation

ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE

Économisez du temps pour vous lancer dans des créations artistiques !

La pâte feuilletée se caractérise par son feuilletage. Au cours de tout le processus, des couches de pâte et de matière grasse sont pliées et déroulées. De manière alternée, avec des temps de repos différents, très respectés.
C'est ainsi que nous parvenons à garantir un produit de qualité élevée, très savoureux.

Les différentes couches sont séparées par du papier sulfurisé.

Code article	Dimension	Épaisseur	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
1951	3,5 x 0,4 m	2,5 mm	4,25 kg	Vendu à l'unité	12 mois

ROULÉ À GARNIR TORSADÉ

Roulé au fromage réalisé à partir d'un roulé torsadé Ø 35 mm
Suggestion de présentation

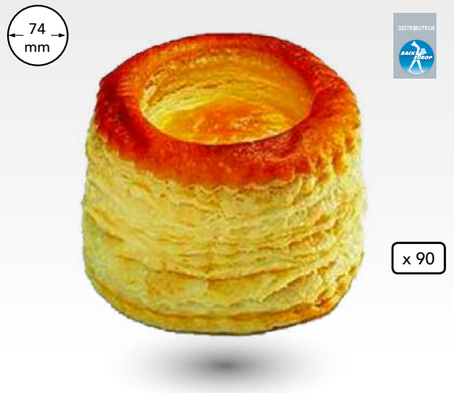
x 90

281385

Code article	Diamètre	Longueur	Poids / pièce	Pièces / CT	DDM garantie
281385	Ø 35 mm (int.)	110 mm	29 g	90 pièces	12 mois

RETOUR SOMMAIRE

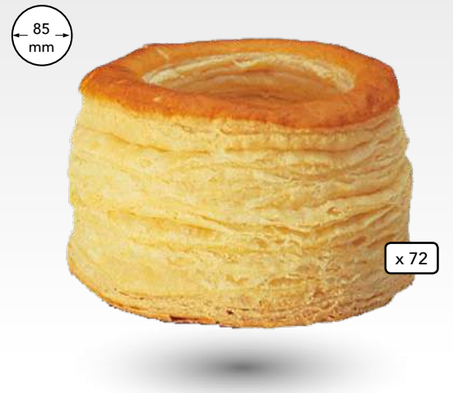
BOUCHÉE RONDE



x 90

Collectivités

5834



x 72

Hôtelière

281376

Code article	Diamètre	Type	Portions	Poids / pièce	Pièces / CT	Composition	DDM garantie
5834	Ø 74 mm	Collective	1 part	25 g	90 pièces	Margarine	12 mois
281376	Ø 85 mm	Hôtel	1 part	38 g	72 pièces	Margarine	12 mois

BACK EUROP FRANCE,
la distribution au sens proche

Crédit photo : ©Wavebreakmedia/Micro via fotolia.com

Connectez-vous en 2 temps, 3 mouvements !

Disponible sur Google play — Disponible sur App Store

1 Après le lancement de l'application, vous pouvez vous connecter à votre compte personnel.

Saisissez votre compte client et votre mot de passe
(fournis par votre commercial et identique à la connection sur PC),
puis sélectionnez Groupe ROUBY dans la liste déroulante

2

NB : après cette première connexion et suivant les modèles de smartphone, cette étape pourra être remplacée par la fonction «Touch ID» ou tout autre moyen de reconnaissance de l'utilisateur proposé par votre appareil.

Si vous n'activez pas ces fonctions, vous n'aurez juste qu'à ressaisir votre mot de passe.

3 Vous êtes connectés !

Retrouvez toutes les fonctionnalités de votre compte personnel : cadencier, listes de produits préférés,etc.
Vous pouvez même flasher le code barre de vos emballages pour retrouver plus facilement un produit.

Vous êtes certain de pouvoir compter sur la proximité de votre

Notre service, votre réussite

GROUPE ROUBY depuis 1958

www.rouby.fr www.backeuropfrance.fr

DISTRIBUTEUR

BACK EUROP FRANCE

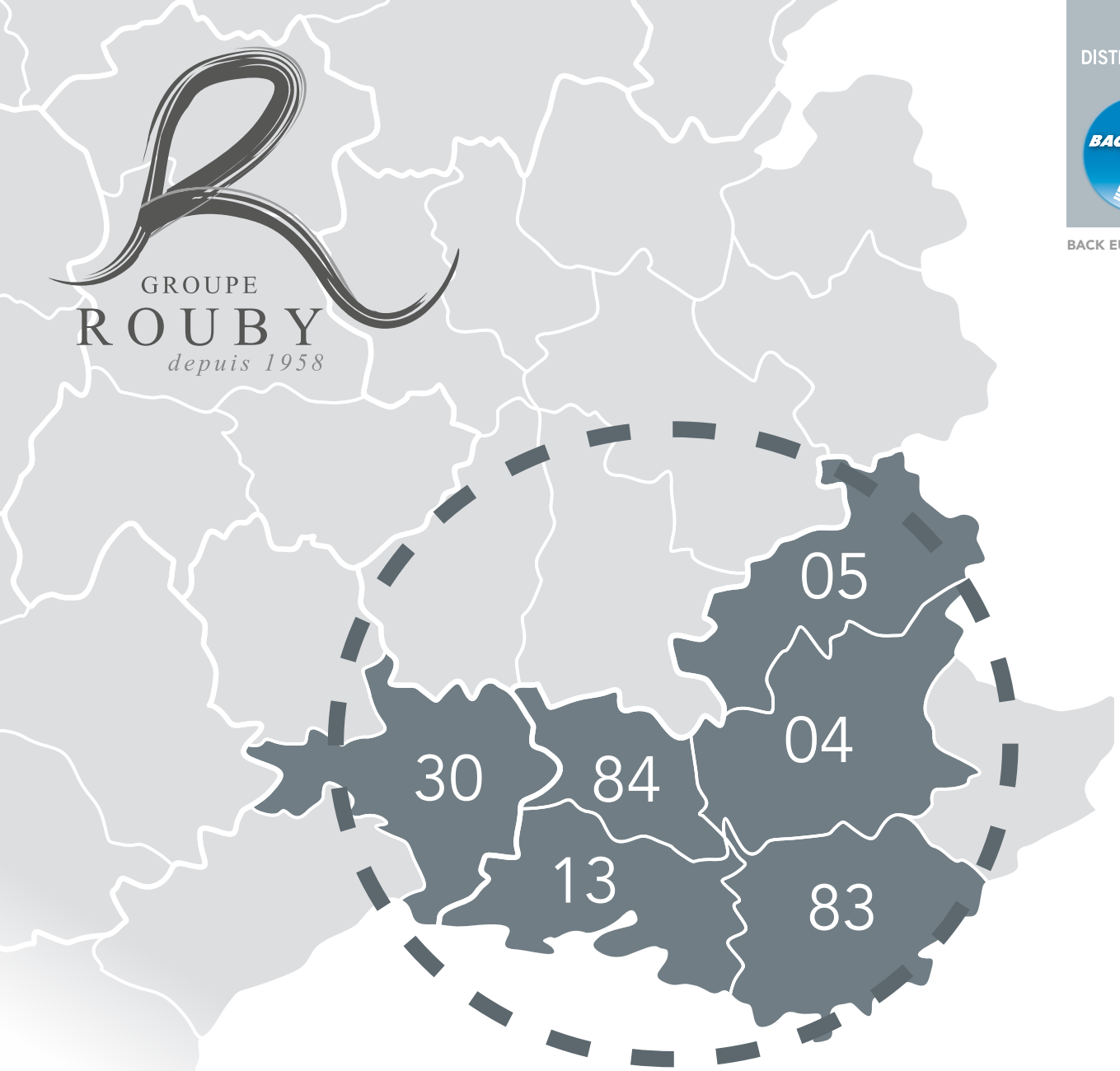
RETOUR SOMMAIRE

DISTRIBUTEUR

GROUPE
ROUBY
depuis 1958

DISTRIBUTEUR

BACK EUROP FRANCE



ROUBY
ZI Courtine
275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon
04 90 16 56 80 - contact@rouby.fr

ROUBY PROVENCE
Pôle d'Activités d'Eguilles
320 C rue Topaze - 13510 Eguilles
04 42 95 70 50 - contact@roubyprovence.fr

ROUBY ALPES
Z.A. de Patac
Route de Barcelonnette - 05000 Gap
04 92 51 01 85 - contact@roubyalpes.fr

ROUBY VAR
ZAC des Bousquets
80, rue de l'Expansion 83390 Cuers
04 94 21 22 23 - contact@roubyvar.fr

Notre service, votre réussite

www.rouby.fr

Réservé aux professionnels. Photos non-contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.