



CATALOGUE

2022/23

À PROPOS
DE GELPAT

P.04/05

Sommaire



L'ÉCLAIR

P.06/09



LE PARIS-
BREST

P.12



LA
RELIGIEUSE

P.10



LE CHOUX
CRAQUELIN

P.13



LE
GLAND/SALAMBO

P.11



LES
CHOUQUETTES

P.14



Poids par unité



Colis



Temps de cuisson



Décongelation



Température de cuisson

GELPAT est ancré dans le village français de Saint-Auvent, au cœur du Parc Naturel du Périgord-Limousin où, en 1976, un boulanger a créé la toute première usine dédiée à apporter son soutien aux chefs pâtissiers français et aux petites entreprises de la région, puis de France, avec des produits surgelés de qualités. Depuis lors, avec sa nouvelle direction, GELPAT a su parfaitement maîtriser la surgélation de pâtisseries haut de gamme et s'est entouré d'une main-d'œuvre talentueuse qui se consacre à l'élaboration des meilleures créations à base de pâte à choux.

Aujourd'hui, GELPAT crée quotidiennement des produits artisanaux pour une variété de clients à travers le pays : des artisans boulangers et pâtissiers locaux jusqu'aux grossistes, afin d'offrir aux consommateurs le meilleur de la pâtisserie française.

GELPAT, en tant qu'expert de la pâte à choux surgelée, permet à ses clients d'adopter le meilleur de ce que la France a à offrir : des créations artisanales emblématiques et de grandes qualités, avec une obsession particulière pour : le goût, les textures, le visuel et la durée de conservation !



TOUT LE PERSONNEL DE GELPAT SE CONSACRE À LA CRÉATION QUOTIDIENNE DE DÉLICES AUTHENTIQUES FRANÇAIS À BASE DE PÂTE À CHOUX.

Tout le personnel de GELPAT se consacre à la création quotidienne de délices authentiques français à base de pâte à choux. Bien que la pâte à choux remonte au 16^{ème} siècle et soit attribuée à Popelini, le chef pâtissier italien de la reine Catherine de Médicis, elle est largement connue pour être au cœur des délices traditionnels français tels que l'éclair, la religieuse ou le Paris-Brest, et bien d'autres encore.



Chez GELPAT, toute l'équipe de pâtissiers et ses «pâte-à-chouteurs» s'attachent à fournir les meilleurs composants de ce qui fait le succès de ces pâtisseries depuis des centaines d'années : la crème pâtissière la plus pure, la pâte à choux la plus fine et un glaçage parfait. Cet équilibre délicat entre fierté, ingrédients locaux, apparence impeccable et goût traditionnel sont les caractéristiques de nos produits.

GELPAT promeut le respect de l'environnement au niveau mondial et dans ses propres activités. Toutes nos pâtes à choux sont faites maison et préparées avec des ingrédients sélectionnés dans le but de protéger les animaux et l'environnement tout en intégrant un nombre limité d'additifs.

L'éclair est sans aucun doute la pâtisserie préférée des Français. Chaque jour, les consommateurs s'abandonnent au plaisir de déguster un éclair.

Préparé dans le laboratoire GELPAT selon la recette traditionnelle et avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés, l'éclair signature de GELPAT est composé de pâte à choux garnie d'une crème pâtissière et recouverte d'un glaçage brillant. Cette crème pâtissière est généralement aromatisée au chocolat, café ou à la vanille mais peut également être agrémentée de nombreux autres parfums (pistache, framboise, fruit de la passion, mangue, banane, noix de coco, fleur de rose, châtaigne, caramel...).

NOTRE SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL GARANTIT UNE
SAVEUR ET UN ASPECT
AUTHENTIQUES **DANS LE
RESPECT DES NORMES
SANITAIRES LES PLUS STRICTES.**
Nous surgéons nos éclairs à -30°C pour assurer
aux artisans une durée de conservation optimale.

GELPAT collabore également avec ses clients pour proposer des produits exclusifs et créatifs adaptés à leurs besoins.

L'ÉCLAIR



L'ÉCLAIR



ÉCLAIR **Chocolat**



Poids /
unit

Poids /
115g

14 unités / boîte 6h / 8h

Poids /
75g

Poids /
115g

ÉCLAIR
Parfum vanille



14 unités / colis 6h / 8h



ÉCLAIR **Café**



Poids /
unit

Poids /
115g

14 unités / colis 6h / 8h

Poids /
75g

Poids /
115g

ÉCLAIR **Noël**



14 unités / colis 6h / 8h



ÉCLAIR **Président**



Poids /
75g

Poids /
115g

14 unités / colis 6h / 8h



LA RELIGIEUSE

Bien que la religieuse soit l'une des pâtisseries françaises les plus célèbres, elle a été créée dans un café italien à Paris il y a 200 ans. Elle est ainsi nommée en raison de la couleur de cette pâtisserie qui, recouverte d'un glaçage, rappelle la robe des religieuses dans les couvents.

Cette recette emblématique est élaborée dans le laboratoire de GELPAT avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés. La religieuse, sœur de l'éclair, a une composition similaire avec deux choux ronds posés l'un sur l'autre, garnis d'une crème pâtissière et recouverts d'un glaçage. Le chou supérieur, plus petit, est censé représenter la tête rattachée au reste du corps par une crème au beurre. Habituellement garnie d'une crème pâtissière aromatisée au chocolat, café ou à la vanille, la religieuse peut également être agrémentée d'autres saveurs.

NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL GARANTIT UNE SAVEUR ET UN ASPECT AUTHENTIQUES DANS LE RESPECT DES NORMES SANITAIRES LES PLUS STRICTES. Nous surgéons nos religieuses à -30°C pour assurer aux artisans une durée de conservation optimale.

GELPAT collabore également avec ses clients pour proposer des produits exclusifs et créatifs adaptés à leurs besoins.

RELIGIEUSE Président

13 unités / colis 6h

Poids / 100g



RELIGIEUSE Chocolat

13 unités / colis 6h

Poids / 100g



RELIGIEUSE Café

13 unités / colis 6h

Poids / 100g



RELIGIEUSE Parfum vanille

13 unités / colis 6h

Poids / 100g



GLAND Kirsch

12 unités / colis 6h

Poids / 70g

LE GLAND/SALAMBO

Gland ou Salambo ? En plus d'avoir été inventée au début du 19e siècle, c'est l'une des pâtisseries les plus célèbres que tout Français peut trouver dans leur boulangerie. Le gland tire son nom de sa ressemblance avec le fruit du chêne, garni de crème pâtissière aromatisée au Kirsch ou au Grand Marnier®, et glacée au sucre cuit.

Le salambo, la variante rose du gland, doit son nom à la déesse phénicienne considérée dans la mythologie grecque comme la mère d'Aphrodite. Outre les couleurs, la principale différence entre ces deux pâtisseries réside dans la liqueur utilisée pour leur préparation : au Kirsh pour le salambo et au Grand Marnier® pour le gland.

NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL GARANTIT UNE SAVEUR ET UN ASPECT AUTHENTIQUES DANS LE RESPECT DES NORMES SANITAIRES LES PLUS STRICTES. Nous surgéons nos glands et salambos à -30°C afin d'assurer aux artisans une durée de conservation optimale.



SALAMBO Grand Marnier®

12 unités / colis 6h

Poids / 70g

LE PARIS-BREST

Ce gâteau en forme de roue de vélo, créé en 1909, est un hommage à la course de cyclisme Paris-Brest-Paris. Il est devenu populaire auprès des cyclistes, notamment en raison de sa valeur énergétique et calorique et de son nom intrigant. Aujourd'hui, c'est l'une des pâtisseries françaises les plus célèbres à l'étranger, notamment pour sa prononciation, parfois, difficile. Entre ces deux cercles de pâte à choux se trouve une succulente crème de noisettes et peut être décorés d'amandes saupoudrées et de sucre glace.

Ce dessert emblématique, qui existe aussi en forme d'éclair, est préparé dans le laboratoire GELPAT selon la recette traditionnelle et avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL GARANTIT UNE SAVEUR ET UN ASPECT AUTHENTIQUES **DANS LE RESPECT DES NORMES SANITAIRES LES PLUS STRICTES.** Nous surgéons notre Paris-Brest à -30°C pour assurer aux artisans une durée de conservation optimale.

PARIS-BREST

📦 12 unités / colis ⏱ 6h



Poids / 75g

PARIS-BREST Amandes

📦 12 unités / colis ⏱ 6h



Poids / 75g

PARIS-BREST Poché

📦 12 unités / colis ⏱ 6h



Poids / 75g

PARIS-BREST façon Éclair

📦 12 unités / colis ⏱ 8h



Poids / 90g

LE CHOUX CRAQUELIN

Le mot craquelin a traversé les pays et les siècles, et la plus ancienne trace de cette pâtisserie remonte à un écrit de 1265. L'étymologie du mot est néerlandaise : "crakelinc" qui signifie en flamand "un biscuit sec et croquant". Tous les choux craquelins de GELPAT sont garnis d'une crème pâtissière et préparés dans notre laboratoire avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

Cette délicieuse pâte à choux se distingue par une coque croustillante remplie d'une crème pâtissière onctueuse et recouverte d'un glaçage brillant.

NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL GARANTIT UNE SAVEUR ET UN ASPECT AUTHENTIQUES **DANS LE RESPECT DES NORMES SANITAIRES LES PLUS STRICTES.** Nous surgéons nos choux craquelins à -30°C pour assurer aux artisans une durée de conservation optimale.

Nos choux craquelins GELPAT sont disponibles au chocolat, café et framboise et nous sommes aussi à l'écoute de nos clients pour proposer des produits exclusifs et créatifs adaptés à leurs besoins.

CHOUX CRAQUELIN Chocolat

📦 16 unités / colis ⏱ 3h



Poids / 30g

CHOUX CRAQUELIN Café

📦 16 unités / colis ⏱ 3h



Poids / 30g

CHOUX CRAQUELIN Framboise

📦 16 unités / colis ⏱ 3h



Poids / 30g

LES CHOUQUETTES

Autrefois, les restaurants français ouvraient généralement tard. Voilà pourquoi dans l'attente d'être rassasiés, les enfants comme les adultes mangeaient souvent des chouquettes pour éviter l'hypoglycémie. Aujourd'hui, les chouquettes n'ont pas perdu leur notoriété et sont toujours consommées à toute heure de la journée.

Comme tous nos produits, nos chouquettes sont préparées dans le laboratoire de GELPAT selon la recette traditionnelle avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Les chouquettes se distinguent par leur simplicité avec seulement quatre ingrédients : farine, beurre, eau et œufs qui constituent la pâte à choux avant d'être saupoudrées de sucre.

NOTRE SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL GARANTIT UNE
SAVEUR ET UN ASPECT
AUTHENTIQUES **DANS LE
RESPECT DES NORMES
SANITAIRES LES PLUS
STRICTES.**

Nous surgélonos chouquettes à -30°C pour assurer aux artisans une durée de conservation optimale.



Poids /
18g

 245 unités / colis  30 min  180°C





25 rue de la Pougé, 87310 Saint-Auvent - FRANCE
tel: +33 (0)5 55 48 11 52 - fax: +33 (0)5 55 08 68 97
gelpat.fr

