

PATISS

HIGH END SWEETS

BY
MEKABE



LINE UP |

01 Patiss

02 Dessert plates

03 How to decorate

04 Mini boxen

05 Mini's

06 Patiss classics

PATISS |

Met trots stellen wij ons nieuw merk Patiss voor. Een merk ontworpen door **Mekabe**, expert in desserts. Patiss staat voor patisserie, waar **luxe** en smaak elkaar ontmoeten. Bij Patiss bieden we enkel unieke producten van de beste **kwaliteit** aan, met de nadruk op **ambachtelijk** vakmanschap. Onze creaties zijn meer dan zoet, ze zijn een **beleving**.

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





WIST JE DAT? |

Al onze patisserie met de hand wordt gemaakt in ons eigen atelier in Diksmuide? Elke lekkernij is dus een stukje vakmanschap, recht uit het hart van onze bakkerij!

Onze patissiers werken dagelijks aan verse gebakjes, krokante taartbodems en verfijnde afwerkingen.

DESSERT PLATES |



Pecan paradise |

Gekarameliseerde bladerdeeg - namelaka van geroosterde pecan - pecannootjes

511 133 +/- 70g x 11



Mille framboise |

Fijne bladerdeeg met karamel crunch - mousseline vanille - frambozen - Italiaanse meringue

511 135 +/- 75g x 11



Wildberry world |

Krokant van wildberry - joconde biscuit - ganache witte chocolade - namelaka berry

511 134 +/- 70g x 11



Crispy island |

Gepofte rijst bodem van melkchocolade en speculoos - namelaka van Biscoff - coulis mandarijn - ganache vanille

511 131 +/- 95g x 11





DESSERT PLATES |



Ruby love |

Biscuit framboos - krokante feuilletine - macaron vanille - gelei framboos - cremeux vanille - rode vruchtencrumble - coulis framboos

511 310 +/- 80g x 11



Chocolate heaven |

Biscuit natuur - trio van chocolademousse - crèmeux chocolade - macaron chocolade

511 308 +/- 95g x 11



Chocolate land |

Bodem krokante feuilletine witte chocolade - vanillemousse - passievrucht cremeux - omhuld door melkchocolade en gehakte nootjes

511 011 +/- 85g x 11



Red pistachio |

Krokante feuilletine bodem - mousse pistache - coulis framboos - chocoladespiegel - namelaka vanille

511 306 +/- 115g x 11

DESSERT PLATES |



Sweet cosmos |

Biscuit chocolade - krokant gezouten karamel -
namelaka van licht gebrande hazelnoot - spuit
ganache van witte chocolade

511 130 +/- 60g x 11



Very cherry |

Dacquoise biscuit met chocolade - krokante
feuilletine - jelly cherry - ganache van fondant
chocolade - namelaka vanille - crèmeux passie

511 027 +/- 85g x 15



The apple of my eye |

Pâte à coûte - smeuije appelvulling - vanille
crèmeux - spuitkaramel

511 022 +/- 90g x 15



Moon forest |

Bodem amandelpraliné - krokant - macaron
karamel - praliné - crèmeux vanille - namelaka
witte chocolade - notencremeux

511 309 +/- 65g x 10





DESSERT PLATES |



Tartelette citroen meringue |

Zanddeegbodem - crèmeux citroen - Italiaanse meringue

511 090 +/- 80g x 11



Tartelette passievrucht meringue |

Zanddeegbodem - crèmeux passie - Italiaanse meringue

511 088 +/- 80g x 11



Tartelette framboos meringue |

Bretoens zanddeeg 100% echte boter - frambooscrèmeux - Italiaanse meringue

511 431 +/- 85g x 11

“Zet in no time een mooi dessertbord op tafel met onze huisgemaakte desserts.”



DESSERT PLATES |



Crispy galaxy |

Krokante bodem speculoos - mousse praliné -
whipped cream - bol cappuccino - crispy melk

511 137 +/- 75g x 14



Yuzu love |

Chocoladebiscuit - krokant van yuzu - vanille
quenelle - crèmeux van passie - krokante parels
- spuit namelaka yuzu - spongecake pistache

511 029 +/- 65g x 11



Lingot exotic |

Miserable pistache - mousse vanille - coulis
ananas - quenelle en toefjes chocolade

511 059 +/- 90g x 14



Tropic pistachio moon |

Krokant - crèmeux en namelaka pistache -
ganache vanille - punch van mango timut peper
(pompelmoes) - gelei met pistache infusie

511 025 +/- 105g x 10

DESSERT PLATES |



Bâton brûlé |

Miserable chocolade - krokant - ganache crème brûlée - crème vanille - namelaka chocolade

511 301 +/- 80g x 12



Queen vanilla |

Biscuit vanille - krokant van witte chocolade - vanillemousse met vanillestokken van Koppertcress

511 126 +/- 55g x 14



Raspberry pleasure |

Biscuit framboos met krokant - mousse champagne - coulis framboos - namelaka vanille - crispy rice poppers - crèmeux witte chocolade

511 303 +/- 90g x 12



Royal caramel |

Luchtige joconde biscuit - krokant gezouten karamel - mousseline van licht gebrande karamel - crumble met chocolade versiering

511 051 +/- 60g x 14





HOW TO DECORATE |



01 Trek een elegante lijn op het bord met vloeibare chocolade of cacao poeder. Het vormt een verfijnde basis die het dessert visueel vormgeeft.



02 Gebruik een spuitzak om een sierlijke swirl van mousse of ganache aan te brengen, wat zorgt voor een luxe uitstraling van het dessert.



03 Voeg wat fruit en eetbare bloemen toe voor een kleurrijke afwerking. Een stukje breekchocolade als finishing touch maakt het geheel helemaal af.



MINI BOXEN |



Luxe carré mix |

Chocolade pistache - banaan chocolade -
karamel passie - pistache vanille exotic - bagsu
gezouten karamel - champagne framboos
vanille

511 024 +/- 28g x 54



Mini bliss box |

Boules de berlin - chocolade fondant met
chocolade crèmeux - miserable pistache -
amandelcake rode vruchten

511 140 +/- 23g x 24

Tip ↘

*Vul je buffet of verwenbord
aan met deze heerlijke
verwenboxen!*



Guilty pleasure box |

Appelcake - brownie met karamel en noten -
friands met vanille - croute citroen - miserable
pistache - krokante chocolade met gezouten
karamel

511 141 +/- 24g x 24



VERWENKOFFIE |

Maak het jezelf gemakkelijk en serveer je verwenkoffie met onze handige **mini bliss box**.

Nooit meer zoeken naar verschillende desserts in je koelkast. Dit slimme concept is netjes verpakt in een **set van vier**, zodat je alles per verwenkoffie klaar kan zetten en van tevoren kunt laten ontdooien. Afhankelijk van de vraag kun je ook **eenvoudig** en **snel** extra verwenkoffie's laten ontdooien.

Zo **voorkom** je **verspilling** en kunnen je klanten keer op keer genieten van een heerlijk smulmoment!

MINI'S |



Eclair |

Kleine versie van de klassieke éclair met de hand gemaakt

710 13 +/- 37g x 40



Friands |

Verfijnd smeug gebakje op basis van amandel

511 002 +/- 18g x 54



Croute passievrucht |

Zanddeeg - frisse passievruchtsmaak - meringue

511 100 +/- 29g x 24



Croute citroen |

Krokante bodem - citroencrème - meringue

511 101 +/- 29g x 24



Croute blauwe bes |

Knapperige basis - zachte fruitige blauwe bessenvulling

511 102 +/- 29g x 24



Croute framboos |

Fris - licht zuur en elegant - typisch voor luxe patisserie

511 423 +/- 25g x 24



Yuzu island |

Elegante mignardise - krokant van yuzu - vanille en passievrucht

511 028 +/- 40g x 24

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





PATISS CLASSICS |



“Refill” Crème brûlée (base) |

Klassiek Frans dessert, op traditionele wijze met pure ingrediënten: verse room, dagverse eieren, suiker en echte vanille

644 002 +/- 125g x 12
ø 11,5 cm



Brusselse boterwafel |

Klassieke Belgische wafel, authentiek recept met echte boter en een rijke volle smaak

1500 35240 +/- 80g x 24



Crème à brûler (terra cotta) |

Ons ambachtelijk recept in een handig keramiek schaalkje, zijdezacht en romig vanbinnen.

644 006 +/- 125g x 8
ø 11,5 cm



Grootmoeders pannenkoek |

Traditioneel pannenkoekrecept, zoals je het bij je oma thuis zou krijgen. Huisgemaakte kwaliteit.

3350 7001 +/- 90g x 40
ø 24 cm

PATISS CLASSICS |



Grootmoeders appeltaart |

Ambachtelijke appeltaart in stijl van Bretagne. Krokante, boterige korst en een subtiel zoete appelvulling.

71 006 +/- 1800g
ø 32 cm



Tarte fine aux pommes |

Fijn appeltaartje - knapperige bladerdeeg
boter - schijfjes appel

658 001 +/- 110g x 24



Tarte tatin pur beurre |

Zanddeeg met echte boter - zachte,
gekarameliseerde appels

502 001 +/- 120g x 36



Pom' délice |

Verfijnd bretoens appeltaartje - boter -
appelblokjes

511 421 +/- 92g x 12



PATISS CLASSICS |



White velvet |

1750 2171

+/- 800g - ø 27 cm

1 omkarton = 4 taarten



Deze heerlijke taart, voorgesneden in 12 porties, kan je helemaal naar eigen smaak **decoreren!** Laat je creativiteit de vrije loop en maak van deze zoetheid een kunstwerk, om daarna je gasten te verwennen.

Dit authentiek recept wordt nog steeds met **passie en vakmanschap** met de hand bereid, op basis van opgeklopt eiwit, amandelen en een vleugje suiker. De afwerking wordt verzorgd met huisgebreide chantillyroom.

Wist je dat?

Deze luchtige zoete verleiding in slechts 8 minuten ontdooid. Een taartpunt kan dus **rechtstreeks uit de diepvries** geserveerd worden, waardoor je alleen neemt wat je nodig hebt en verlies volledig vermijdt.

Een **slimme keuze** met extra rendement.



PATISS

HIGH END SWEETS

Polderstraat 8,
8600 Diksmuide

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