



SWEETMONKEY

La liberación de los sentidos



WWW.SWEETMONKEYONLINE.ES

ÍNDICE

0 1. Somos Sweet Monkey

0 2. Clientes

0 3. Cremas Heladas 3.1 Gastronómicos

0 4. Sorbetes

0 5. Helados I+D

0 6. Frascos Helados 125cc

0 7. Frascos Pastelería 125cc

0 8. Pastelería Helada -Fingers-

0 9. Centro de Formación





Somos Sweet Monkey

Todo comienza con la necesidad de comunicar como entendemos el mundo de la pastelería y de las cremas heladas.

La experiencia nos abala, el conocimiento adquirido a lo largo de los años y sobre todo, las ganas e ilusión, formaban el cóctel perfecto para adentrarnos en esta maravillosa aventura, cuyo lema principal es "El viaje que queremos compartir".

El espíritu liberador es nuestra creencia y el sabor, es nuestro capitán, el que nos guía y nos representa.

Un saber compartido garantiza el mejor viaje y te aseguramos,
¡Que nunca lo olvidarás!



SOMOS
SWEET MONKEY



Nuestro mayor valor es nuestro capital humano, el cual cuenta con la experiencia necesaria para poder interpretar la necesidad de nuestro cliente y transformarla en una creación. El chef Matthias Kapornyai diseñará cada uno de los procesos y elaboraciones para garantizar la máxima calidad y equilibrio en cada uno de nuestros productos.

Disponemos de un obrador propio de 300 metros cuadrados situado en Madrid para el desarrollo de nuestras líneas de producto. Nuestro único objetivo es el poder agregar el máximo valor posible al servicio de nuestros clientes a partir de nuestras creaciones.

La búsqueda constante de la perfección nos mueve a focalizarnos en el equilibrio de cada una de nuestras recetas. Cuidando cada una de las partes del proceso productivo, buscando las mejores materias primas y apoyándonos en los mejores de cada sector para generar una alquimia perfecta entre texturas y sabores exquisitos

¡Esto hace que confiemos plenamente en nuestros productos!





Nuestros Clientes

Marca es lo que quieres vender, reputación es lo que te compran, profesionalidad lo que demuestras

HELADERÍAS Y PASTELERÍAS

La gama más amplia de sabores, clásicos y novedosos



CATERING Y EVENTOS

Una amplia variedad de formatos y sabores para cumplir con los eventos más exigentes.

RESTAURACIÓN

Acompañamos tu carta y tus platos con los mejores helados



CHEFS Y PASTELEROS

De la mano de nuestro chef internacionalmente reconocido **Javier Guillen** hemos desarrollado un centro de I+D para capacitar a la comunidad de chefs y pasteleros con lo mejor de la pastelería, chocolatería y heladería



Nuestras Cremas Heladas



Crema Lotus

Sobre la base de un crema de galleta caramelizada, disfruta del auténtico sabor de este clásico.



Crema Coco

Crema helada con pulpa de coco Adamance y coco rallado.



Cookies\Cream

Este clásico de la pastelería norteamericana interpretado en una crema helada avainillada y cookies trozadas artesanas



Café Arábica

Todo el sabor que entrega una crema helada de café infusionado y madurado.



Menta Blanca

Crema helada de menta infusionada, combinada con chocolate crujiente de Valrhona



Roscón de Reyes

Crema helada infusionada y madurada de roscón.



Leche Merengada Infusionada

Todo el sabor natural de la infusión de canela, cascara de naranja y limón, en una crema helada



Cheesecake Frambuesa

Un clásico de la pastelería, interpretado con una crema de queso crumble artesano y salsa de frambuesa



Dulce de Leche Granizado

La versión más auténtica de este clasico de Havanna combinado con todo el sabor del chocolate Valrhona.



Milhojas Nata

Crema helada de nata combinada con hojaldre caramelizado y salsa de caramelo.



Yogurt Frambuesa

Crema helada de yogurt natural combinado con salsa de frambuesa Mecker.



Panettone

Crema helada infusionada y madurada de panettone



Nuestras Cremas Heladas



Vainilla Madagascar

Crema helada infusionada de vainilla
Bio de Madagascar de Norohy



Yogurt Natural

Todo el sabor de un yogurt natural
de granja transformado en crema
helada.



Caramelo Salado

Esta creación única basada en la
cobertura caramelada de Valrhona con
un punto de sal.



Dulce de Leche

Todo el sabor de Argentina en esta
crema helada de dulce de leche
Havanna.



Turrón Jijona 73%

Todo el sabor de un turrón de
jijona convertido en crema helada



Cacahuete

Desde una pasta pura de cacahuete
texturizada en crema helada



Chocolate Tulakalum 75%

Crema helada de este blend de Valrhona
un chocolate auténtico en crema helada.



Chocolate Macaé 64,5%

Un Grand Cru de Valrhona,
infusionado en crema helada
100% Brasil.



Chocolate Blanco

Crema helada de chocolate blanco
infusionado, aromas a leche caliente
realzadas con ligeras notas de vainilla.



Straciatella 55%

Crema helada de leche fresca con
chocolate crujiente de Valrhona
Equatoriale 55%.



Pistacho

Desde una pasta pura de pistacho
elaborada en Bronte, elaboramos
este clásico de la heladería y
la restauración.



Avellana

Crema helada infusionada
con pasta pura de avellana
100% Avellana.



Te Matcha

Crema helada infusionada,
con sabor equilibrado y
textura refinada



Mojito

Un sorbete infusionado, con
sabor auténtico y refrescante



Canela

Todo el sabor de infusionar y
madurar la canela en barra para
luego convertirla en crema helada



Pimiento Verde

Crema helada de pimiento verde asado,
infusionado y madurado para que
viajen todos sus matices.



Yuzu

Un sorbete que consigue el
equilibrio entre el ácido y
afrutado.



Queso Idiazabal

Todo el sabor de un clásico
gastronómico en crema helada



Grana Padano

Una crema helada que aporta todo
el cuerpo de su materia prima con
un equilibrado sabor.

Desarrollos Gastronómicos I+D



Tomate AOVE

Sorbete de tomate Daniela,
escaldado y procesado con
aove.



Albahaca

Sorbete de albahaca blanqueada
un viaje auténtico de la materia
prima al helado



Nuestros Sorbetes

Nuestros sorbetes están elaborados con frutas
100% naturales y seleccionadas cuidadosamente
No contienen aditivos edulcorantes, ni colorantes,
ni conservantes, ni aromas artificiales.



Fresa Charlotte
Magnum



Mango Kesar
Alphonso



Frambuesa
Meeker



Limón
Femminello
IGP Siracusa



Fruta de la Pasión
República Dominicana



Manzana Verde
Granny Smith



DISPONIBLE EN 2.5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Si no existe, lo creamos...

No esperes ver un cambio
si no haces nada diferente

Gracias a nuestro centro de
investigación y desarrollo
tenemos la capacidad de crear
helados a medida.

¿Tienes una idea o necesidad?
Cuéntanos.

Departamento I+D

Desarrollo de sabores a medida para
su restaurante. Le entregaremos un
estudio de viabilidad con un prototipo
en un plazo de 15 días (sujeto a
disponibilidad de ingredientes)

* Cantidad mínima a desarrollar: 30 Litros





Nuestras Frascos Helados 125cc



Muerte por
Chocolate



Yogurt
Passion Fruit



Cheesecake
Fresa



Redvelvet



Carrot Cake



Kinder Bueno



Super D. Leche



Lemon Pie



Mascarpone
D. Leche

Disfruta de todo el sabor de los
sabores más divertidos listos para servir



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° /-12°C



Repostería Helada

(También disponibles en frasco cristal 125cc)



RED VELVET

Bizcocho terciopelo rojo,
crema helada de queso mascarpone y
salsa de chocolate blanco (Valrhona)

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria,
crema helada de queso mascarpone
y salsa de caramelo



BROWNIE

Brownie Macae 62% (Valrhona)
con nueces, crema helada de chocolate
oscuro (Valrhona) y perlas de chocolate
crujientes (Valrhona)



LEMON PIE

Crumble crujiente de almendra,
crema helada de limón y sorbete
de limón de origen siracusano
(Adamance)



CHEESECAKE

Sablé de almendras, crema helada
de cheesecake y salsa de frambuesa
de origen Meeker (Adamance)



CHOCOLATE

Streusel de almendras con cobertura
Macae 62% (Valrhona) y grue de cacao
(Valrhona), con una crema helada de
chocolate oscuro (Valrhona) y salsa
de chocolate (Valrhona)



TIRAMISÚ AL LIMÓN

Bizcocho de café, crema helada de
café orgánico y limón, crema helada de
queso mascarpone, vino Marsala y
salsa de café



CAJA DE 20 UNIDADES POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Nuestras Frascos de Pastelería 125cc



Sobre una base de savoiardis con café una crema de mascarpone y cacao en polvo

Tiramisú



Bizcocho brownie y nueces, cremos de chocolate equatoriale 55% (Valrhona) y perlas de chocolate

Todo chocolate



Sobre una base sablé de mantequilla con una mousse de queso y salsa de frambuesa meeker

Cheesecake



Crumble de almendra con una crema ligera de limón y merengue italiano dorado

Lemon Pie



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A 4° / 6°C



Formaciones y desarrollos a medida



De la mano de Javier Guillén, hemos lanzado nuestro propio centro de I+D donde impartimos capacitación para los chefs, pasteleros, heladeros y amantes de la repostería.

Nuestra formación se imparte en instalaciones propias, situada en Calle vereda de los barro 53F, Alcorcón. 28925

Dentro de las formaciones contarás con:

Todos las materias primas necesarias incluidos:

- Delantal
- Diploma del curso
- Almuerzo de medio día
- Los cursos cuentan con disponibilidad limitada.



siguenos en @sweetmonkeyonline para conocer las fechas de nuestras formaciones



GRACIAS

[SWEETMONKEYONLINE.ES](https://www.sweetmonkeyonline.es)

[@SWEETMONKEYONLINE](https://www.instagram.com/sweetmonkeyonline)

TELEFONO COMERCIAL
618 68 47 73