



Create. Share. Grow.™

Catálogo de Productos



| 2026 |



Crea. Comparte.

CreceTM



Aquí estamos.

Siglos después de que Carême sentara las bases de la pastelería francesa. Casi 200 años después de que Charles Barry colocara la piedra angular de lo que hoy somos.

Dos siglos de colaboración estrecha con los chefs, trabajando hombro con hombro para que la pastelería francesa siga evolucionando, con placer, orgullo y progreso.

¿Nuestro papel?

Cacao Barry acompaña a los chefs proporcionándoles experiencia, escuchándolos atentamente y ofreciéndoles soluciones pertinentes que les ayuden a crear, innovar y avanzar.



Índice

Chocolates y coberturas

Coberturas de Chocolate Rare	3
Coberturas de Chocolate Pureté	4
Coberturas de Chocolate Héritage	5-6
Productos Horneables	7
Productos de Cacao Puro	7

La Colección de frutos secos

Pastas puras, Pralinés cremosos caramelizados, Pralinés à l'ancienne	8
Pralinés cremosos con intenso sabor a fruto seco y Giandujas	9

Listos para usar

Productos con textura	10
Sucedáneos, Glaseado de chocolate y Productos para aromatizar	11

gama Rare

Matsiro

70 % Min. Cacao



CHD-P70MATS-EX-U68 / 6 x 1kg

Perfil de sabor

Frambuesa, Cereza, Ralladura de Cítricos, Higo, Notas florales.

70% mín. cacao | 42% mín. grasa

24 meses |



Multi-Aplicaciones



gama

Pureté



coberturas de chocolate Negro

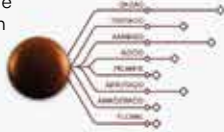


Ocoa™



CHD-N7OOCOA-804 / 1 x 20kg
CHD-N7OOCOA-E5-U72 / 4 x 5kg

Gracias a su intenso sabor a cacao, esta cobertura de chocolate negro ofrece infinitas fuentes de inspiración con un perfil ligeramente dulce pero agradablemente amargo.



70% mín. cacao

39% mín. grasa | 24 meses | ●●●●○



Moldeado Cobertura



Extra-Bitter
Guayaquil



CHD-P64EBPU-804 / 1 x 20kg
CHD-P64EBPU-E5-U72 / 4 x 5kg

Esta cobertura de chocolate negro amargo, con notas tostadas, ofrece un intenso sabor a cacao realzado delicadamente por un toque de café y castaña.



64% mín. cacao

41% mín. grasa | 24 meses | ●●●●○



Multi-Aplicaciones



Excellence



CHD-R55EXEL-804 / 1 x 20kg
CHD-R55EXEL-E5-U72 / 4 x 5kg

Un sabor equilibrado y un perfil de cacao suave que permite a los chefs crear un sinfín de recetas.



55% mín. cacao

36% mín. grasa | 24 meses | ●●●●○



Multi-Aplicaciones

cobertura de chocolates Con Leche

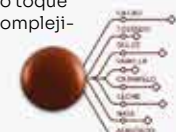


Lactée Supérieure



CHM-O38LSUP-804 / 1 x 20kg
CHM-O38LSUP-E5-U72 / 4 x 5kg

Una cobertura de chocolate con leche con sabor puro a cacao, un intenso toque lácteo y una rica complejidad aromática.



38% mín. cacao | 23% mín. leche

38% mín. grasa | 18 meses | ●●●●○



Moldeado Mousse Cobertura



Alunga™



CHM-Q41ALUN-804 / 1 x 20kg
CHM-Q41ALUN-E5-U72 / 4 x 5kg

Un marcado sabor a cacao, un dulzor sutil y notas lácteas hacen de esta una cobertura intensa y compleja.



41% mín. cacao | 24 % mín. leche

35% mín. grasa | 18 meses | ●●●●○



Moldeado Mousse Ganache

gama Héritage



coberturas de chocolate

Negro

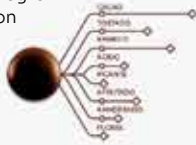


Amer Extra™



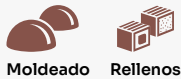
CHD-Q6006-593 / 1 x 20kg

El intenso sabor a cacao de este chocolate negro se complementa con sutiles notas herbáceas y afrutadas.



58.2% mín. cacao

37% mín. grasa | 24 meses |



Moldeado Rellenos



Mi-Amère



CHD-Q58MIAM-804 / 1 x 20kg
CHD-Q58MIAM-E5-U72 / 4 x 5kg

Esta cobertura de chocolate negro, con un delicado sabor a cacao tostado, revela sutiles matices vegetales con un ligero toque ácido.



58% mín. cacao

38% mín. grasa | 24 meses |



Moldeado Rellenos

coberturas de chocolate

Con Leche



Lactée Barry



CHM-P35LBAR-E5-U72 / 4 x 5kg

Esta cobertura de chocolate con leche de tono claro, con un intenso sabor lácteo y una textura cremosa, presenta agradables notas de galleta.



35% mín. cacao | 29% mín. leche

38% mín. fat | BB 18 meses |



Moldeado Mousse Cobertura

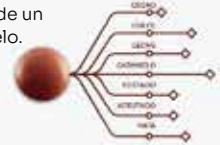


Lactée Caramel



CHF-N31LCAR-E5-U72 / 4 x 5kg

Esta cobertura de chocolate con leche, tierna y generosa, expresa el auténtico sabor de un delicioso caramelo.



31% mín. cacao | 25% mín. leche

35% mín. grasa | 12 meses |



Moldeado Mousse Rellenos

gama Héritage



chocolate Blanco caramelo



Zéphyr™ Caramel

CHK-N35ZECA-2B-U75 / 4 x 2,5kg

Un delicioso chocolate blanco de textura sedosa y un marcado sabor a caramelo lácteo, cautivador y evocador de los característicos matices salados del caramelo au beurre salé breton.



35% mín. cacao | 30% mín. leche
39% mín. grasa | 12 meses | ●●●●●



Multi-Aplicaciones



chocolates Blancos



Zéphyr™

CHW-N34ZEPH-01B / 2 x 10kg

12 meses

CHW-N34ZEPH-E5-U72 / 4 x 5kg

18 meses

Este chocolate blanco extremadamente suave y sutilmente dulce tiene una textura suave y un intenso sabor a leche entera.



34% mín. cacao | 26% mín. leche
40% mín. grasa | ●●●●●



Ganache Pasteleria



Mousse



Helado



Blanc Satin™

CHW-Q29SATI-01B / 2 x 10kg

12 meses

CHW-Q29SATI-E5-U72 / 4 x 5kg

18 meses

Este delicioso chocolate blanco cremoso ofrece una fabulosa intensidad dulce y deliciosas notas de caramelo y vainilla.



29% mín. cacao | 20% mín. leche
33% mín. grasa | ●●●●●



Moldeado



Rellenos



Cobertura

chocolates Negros



Force Noire™

CHD-X50FNOI-E5-U72 / 4 x 5kg

Un chocolate negro fácil de trabajar, que destaca por su sabor equilibrado y una agradable sensación en boca.



50% mín. cacao
28% mín. grasa | 24 meses | ●●●●●



Rellenos



Ganache



Mousse

productos

Horneables



Drops de Chocolate negro



CHD-DR-75Y5-E5-U72
/ Caja 4 x 5 kg
4 x 7500 gotas / kg

Estas deliciosas gotas de chocolate negro de alta calidad, con un 50% de cacao, están listas para hornear.

50% mín. cacao | 24 meses

Barritas de chocolate negro



CHD-BB-308BY-357
/ Caja de 15 cajas de 1,6kg
300 barritas | 5g* | 80 x 12 mm

Estas barritas de chocolate están listas para usar, son resistentes al horneado y tienen la forma ideal para elaborar pains au chocolat.

44% mín. cacao | 24 meses

* Peso medio

productos

Cacao Puro



Mantequilla de cacao desodorizada



NCB-HD703-BYEO-654
/ 4 x 3kg cubos
NCB-HD702-BYEX-U68
/ 6 x 1kg - bolsa



Esta manteca de cacao protege de la humedad y permite que las piezas de chocolatería adquieran firmeza. Además, aporta fluidez al chocolate utilizado en aerógrafos.

100% manteca de cacao pura
24 meses



Licor de cacao Grand Caraque



NCL-4C501-BY-654
/ 4 x 3kg



Una masa de cacao puro (100%) que aporta a los fondants un color de chocolate intenso y reduce ligeramente el dulzor.

100% de cacao
53% manteca de cacao
36 meses



Nibs de cacao



NIBS-S-609
/ 4 x 1kg



Trozos de puro cacao de Ghana, tostados delicadamente según la tradición.

100% de cacao
53% manteca de cacao
24 meses



colección

Frutos Secos

Pastas puras



Pasta Pura
Avellanas



NPN-HA1BY-T60
/ 2 x 5kg



100% avellanas frescas suavemente tostadas para revelar su sabor excepcional. Con su propio dulzor natural, esta pasta de delicado tono dorado es ideal para tus creaciones de pastelería y confitería.

Aplicaciones:

- Para interiores de pastelería y confitería.
- Para cremosos, mousses, helado y salsas
- Ideal para reducir dulzor

100% avellanas
12 meses



Rellenos



Mousse



Helado

Praliné cremoso caramelizado



Praliné
50% Avellanas



PRN-HA50CBY-EO-T60
/ 2 x 5kg



AZÚCAR CAMELIZADO

Este praliné sedoso, con un 50% de avellanas, se elabora únicamente con avellanas caramelizadas de la mejor calidad. Un tostado medio potencia su sabor y le aporta un color dorado único.

Aplicaciones:

- Para interiores de pastelería y confitería.
- Para cremosos, mousses, helado y salsas.

50% avellanas
50% azúcar | 12 meses



Rellenos



Mousse



Helado

Praliné à l'ancienne



Héritage
65% Almendras y Avellanas
Caramelizadas



PRN-MX65CBY-T60
/ 2 x 5kg



AZÚCAR CAMELIZADO

Una mezcla lujosa de almendras y avellanas caramelizadas. Este praliné al 65%, de tostado medio, ofrece un sabor perfectamente equilibrado. Los crujientes trocitos de frutos secos caramelizados, integrados en una pasta vibrante tono dorado, aportan textura a cualquier creación de confitería.

Aplicaciones:

- Aporta textura a tus creaciones gracias a sus crujientes trocitos de frutos secos caramelizados.
- Ideal para confitería.

32% almendras
32% avellanas
35% azúcar | 12 meses



Rellenos



Pralinés cremosos puro sabor a fruto seco



Praliné
50% avellanas Piemonte



PRN-PIE502BY-T60
/ 2 x 5kg



Refinado, intenso y de origen italiano, este praliné al 50% se elabora únicamente con las avellanas más excepcionales del Piemonte. De tostado medio para un mayor equilibrio y con un tono caramelo, es tan versátil como único.

Aplicaciones & beneficios :

- Para interiores de pastelería y confitería.
- Para cremosos, mousses, helados y salsas.

50% avellanas de Piemonte
50% azúcar | 12 meses



Praliné
50% Almendras Valencia



PRN-VAL50BBY-T60
/ 2 x 5kg



Las aromáticas almendras valencianas se tuestan suavemente para dar vida a este praliné único al 50%. Puro en sabor, de suave tono dorado y textura sedosa, ideal para pastelería y confitería creativa.

Aplicaciones y beneficios

- Para interiores de pastelería y confitería
- Para cremosos, mousses, helados y salsas.

50% almendras Valencia
50% azúcar | 12 meses



Praliné
70% Pistachos



PRO-PI701BY-19A
/ 6 x 1kg

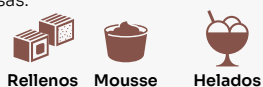


Deliciosamente único, este praliné de pistacho al 70% presenta un vibrante tono verde. Cultivados en España e Irán y ligeramente tostados para preservar un sabor fresco y auténtico, es perfecto para crémeux, helados y salsas.

Aplicaciones y beneficios

- Para interiores de pastelería y confitería
- Para cremosos, mousses, helados y salsas.

70% pistachos
30% azúcar | 12 meses



Gianduja



Gianduja
Plaisir Leche



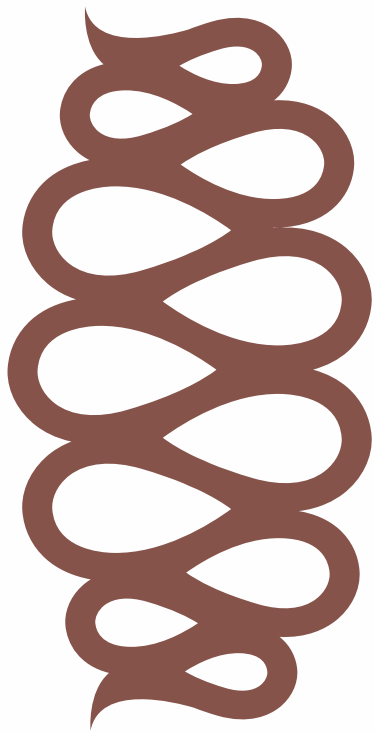
GIM-P1PLAIS-LN-606
/ 8 x 2,5kg



Una mezcla exquisita de chocolate con leche y de avellanas sutilmente tostadas.

24% mín. cacao
20% avellanas
19% mín. leche
38% azúcar
37% grasa | 18 meses





Listos
para usar

Productos con textura



Cara Crakine™

FNF-X32CARACR-656 / 4 x 5 kg

Una deliciosa mezcla elaborada con chocolate con leche caramelizado y granos horneados tostados. Lista para usar, su textura aportará un toque crujiente a tus creaciones.



11% cereales de galleta tostados
12 meses



Rellenos



Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 / 4 x 5 kg

Una deliciosa y crujiente preparación lista para usar, elaborada con trozos de barquillo, praliné de almendra y avellana y cobertura de chocolate con leche.



12% Pailleté Feuilletine™
12% Avellanas
12% Almendras
12 meses



Rellenos



Pailleté Feuilletine™

Trozos de barquillo crujiente

BIG-PF-1BO-401 / 4 x 2,5 kg

Trozos de barquillo crujiente para pralinés, bombones y piezas de pastelería.



100% mantequilla pura
12 meses



Bizcocho

Decoración



Sucedáneos



Pâte à glacer
Brune

M-9VSBR-EO-656 / 4 x 5 kg

Sucedáneo oscuro, sin necesidad de atemperado, con un color intenso que aportará un brillo perfecto a tus creaciones.



18% cacao
18 meses | ●●●●●



Pâte à glacer
Blonde

M-9VBL-656 / 4 x 5 kg

De tono claro, este sucedáneo no requiere atemperado y ofrece un recubrimiento atractivo para tus tartas.



6% cacao
18 meses | ●●●●●



Pâte à glacer
Ivoire

M-9DBV-656 / 4 x 5 kg

Un sucedáneo blanco, sin necesidad de atemperado y con un brillo perfecto para decorar tus postres.



12 meses | ●●●●●



Glaseado de chocolate



Brillance noire

FWD-295-613 / 4 x 2 kg

Una pasta con un marcado sabor a cacao y un dulzor sutil, sin grasas hidrogenadas, que aporta aroma a cremas, bizcochos y fondants.



39% mín. cacao | 24 meses



Descarga nuestros Recetarios

cacao-barry.com/es-ES/recetas



Para obtener más información, comuníquese con su representante de ventas.



www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)