Gilbert

PATISSERIE



ÜRÜN KATALOĞU

günün en mutlu anı...

Product Catalog

HAKKIMIZDA

Gilbert Patisserie, taze ve yüksek kaliteli hammaddeleri özenle seçerek, dünya mutfağından ilham alan özgün tarifleriyle lezzeti ve kaliteyi bir araya getirir. Fırından çıkan her ürün, titiz üretim anlayışı ve hijyen standartları doğrultusunda hazırlanır; güvenle ve aynı tazelikle sunulur.

Zengin ürün çeşitliliğiyle Gilbert Patisserie, günlük tüketime yönelik lezzetlerden kurumsal çözümlere kadar geniş bir kullanım alanı sunar. Geleneksel pastane ürünlerinden modern tatlılara uzanan bu yolculukta, her tarif; misafir sofralarında ve profesyonel işletmelerin menülerinde aynı kalite anlayışıyla yerini alır.

ABOUT US

Gilbert Patisserie brings together taste and quality through original recipes inspired by world cuisine, carefully crafted using fresh and high-quality ingredients. Every product leaving the oven is prepared in line with meticulous production practices and strict hygiene standards, and is presented with the same freshness and reliability.

With its rich product range, Gilbert Patisserie offers a wide scope of use, from everyday indulgences to professional and corporate solutions. From traditional bakery products to modern desserts, each recipe reflects the same commitment to quality, finding its place on guest tables and in the menus of professional establishments alike.



EKMEKLER

Breads

Form Ekmekler 450 - 700 g

Kalıpta pişirilmiş, dilimlemeye uygun ve günlük tüketime ideal.
Uniformly baked for easy slicing and everyday use.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Rustik Ekmekler

Doğal dokusu ve çıtır kabuğuyla geleneksel lezzet.
Traditional flavor with a natural texture and crusty exterior.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Baget Ekmekler 320 g - 15 Adet

Çıtır kabuğu ve yumuşak iç dokusuyla klasik lezzet.
A classic taste with a crispy crust and soft interior.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Mini Roll Ekmekler 50 g - 200 Adet

Çıtır kabuğu ve yumuşak iç dokusuyla klasik lezzet.
A classic taste with a crispy crust and soft interior.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Ekşi Mayalı Ekmekler

Çıtır kabuğu ve yumuşak iç dokusuyla klasik lezzet.
A classic taste with a crispy crust and soft interior.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month





Types of Simit and Pogaca

SİMİT & POĞAÇA

Simit Çeşitleri 60 g / 105 Adeti

Taş fırında pişirilmiş, çıtır kabuğu ve yoğun susam aromasıyla geleneksel lezzet.
Stone-baked with a crispy crust and rich sesame flavor,
a traditional favorite for daily enjoyment.

Ankara, Sütlü, Tahıllı - Ankara – Milk – Multigrain

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Poğaça Çeşitleri 50 g / 90 Adet

Yumuşak dokulu, iç dolgulu ve her öğüne uygun geleneksel poğaça çeşitleri.
Soft-textured pastries with rich fillings, perfect for any time of day.

Dereotlu, Kaşarlı, Peynirli, Zeytinli - Dill – Kashar Cheese – Cheese – Olive

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



BÖREKLER

Börek Varieties

Su Böreği Çeşitleri

El açması lezzet, zengin iç harçlarla birleşiyor.
Hand-rolled dough combined with rich and flavorful fillings

Peynirli, Kıymalı, Ispanaklı – Spinach, Chees, Minced Meat

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 ° / 12 Month



Lüx Adana Böreği Çeşitleri

El açması lezzet, kat kat çıtır dokusu ve zengin iç harcıyla öne çıkar.
Hand-rolled dough stands out with its crispy layered texture and rich filling.

Peynirli, Kıymalı, Ispanaklı – Spinach, Chees, Minced Meat

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 ° / 12 Month



Rulo Börek

İnce hamuru ve dengeli iç dolgularıyla öne çıkan rulo börekler.

Rolled böreks with thin pastry and well-balanced fillings.

Peynirli, Kıymalı, Ispanaklı – Spinach, Chees, Minced Meat

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Kalem Börek

İnce sarımı ve dengeli iç dolgularıyla hazırlanan kalem börekler.

Kalem böreks with thin rolls and well-balanced fillings.

Peynirli, Kıymalı, Ispanaklı – Spinach, Chees, Minced Meat

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Gül Börek

Kat kat açılmış hamuru ve dengeli iç dolgularıyla öne çıkan gül börek çeşitleri.

Rose-shaped börek varieties distinguished by their layered pastry and well-balanced fillings.

Peynirli, Kıymalı, Ispanaklı – Spinach, Chees, Minced Meat

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month





Cookies

KURABİYELER

Tatlı Kurabiyeler

Ağızda dağılan dokusu ve dengeli tatlılığıyla her an keyif sunan kurabiye çeşitleri.
Cookie varieties offering a melt-in-the-mouth texture
with a perfectly balanced sweetness.

.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Tuzlu Kurabiyeler & Galetalar

Kıtır dokusu ve dengeli tuz oranıyla her öğüne eşlik eden tuzlu kurabiye çeşitleri.
Savory cookie varieties with a crispy texture and perfectly
balanced saltiness, ideal for any occasion.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Tart Çeşitleri

Yumuşak dokusu, dengeli tatlılığı ve özenle hazırlanan dolgularıyla
her an keyifle tüketilebilen tatlı tart çeşitleri.
Sweet tart varieties with a soft texture, balanced sweetness, and
carefully prepared fillings, ideal for enjoyable moments at any time of day.

Elmalı, Vişneli, Çikoltalı -Apple, Cherry, Chocolate

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month





Baked Goods

UNLU MAMÜLLER

Kruvasan Çeşitleri

Kat kat hamuru ve tereyağlı dokusuyla öne çıkan, farklı iç dolgulardan oluşan kruvasan çeşitleri.
Croissant varieties featuring delicate layers and a rich buttery texture, available with a range of fillings.

Çikolata, Frambuazlı, Sade, Vanilyalı – Chocolate, Raspberry, Plain, Vanilla

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 ° / 12 Month



Danish Çeşitleri

Kat kat hamuru ve meyveli ya da kremalı dolgularıyla öne çıkan Danish çeşitleri.
Danish varieties featuring flaky layers and filled with fruit or creamy fillings.

Çikolata, Frambuaz, Marmelatlı, Vişneli – Chocolate, Raspberry, Marmalade, Sour Cherry

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 ° / 12 Month



Donut & Berliner

Yumuşak dokusu ve zengin dolgularıyla öne çıkan donut ve berliner çeşitleri.
Donut and berliner varieties featuring a soft texture and rich fillings.

Çikolata, Frambuazlı, Vanilyalı – Chocolate, Raspberry, Vanilla

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 ° / 12 Month





Cakes

PASTALAR

Cheesecake Çeşitleri

Dondurulmuş - Frozen

Kremsi dokusu ve dengeli tatlılığıyla öne çıkan cheesecake çeşitleri.

Cheesecake varieties featuring a creamy texture and perfectly balanced sweetness.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month



Makaronlar

Dondurulmuş - Frozen

Renkli sunumu ve yumuşak iç dolgularıyla öne çıkan makaron çeşitleri.

Macaron varieties distinguished by their colorful appearance and soft, flavorful fillings.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month



Kek Çeşitler

Dondurulmuş - Frozen

Tazeliğini koruyan yapısı ve pratik kullanımıyla öne çıkan donuk pasta çeşitleri.

Frozen cake varieties offering lasting freshness and convenient use.

Vişneli Cake · Cups Cake · Havuçlu Cake · Elmalı Cake · Mousse Cake (Böğürtlenli, Elmalı, Frambuazlı, Fıstıklı, Çikolatalı, Limonlu, Lotus, Vanilyalı) ·

Sour Cherry Cake · Cup Cake · Carrot Cake · Apple Cake ·Mousse Cake (Blackberry, Apple, Raspberry, Pistachio, Chocolate, Lemon, Lotus, Vanilla) ·

, Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month



Pate a Choux

Dondurulmuş - Frozen

Hafif hamuru, dengeli yapısı ve farklı dolgularla zenginleştirilebilen Pâte à Choux çeşitleri.

Pâte à Choux varieties with a light pastry, well-balanced structure, and the ability to be enriched with a variety of fillings.

Paris Brest, Ekler Profitrol - Paris Brest,Eclairs, Profiteroles

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month





Baklava & Desserts

BAKLAVA & TATLILAR

Baklava Çeşitleri

Pişirilmiş / Donuk - Frozen /Baked

İncecik katmanları ve zengin iç dolgularıyla öne çıkan, sipariş üzerine taze olarak hazırlanan geleneksel baklava çeşitleri.
Traditional baklava varieties featuring delicate layers and rich fillings, freshly prepared upon order.

Fıstıklı Baklava – Cevizli Baklava – Havuç Dilim Baklava – Şöbiyet – Sütlü Nuriye – Fıstık Sarma – Saray Sarması
Pistachio Baklava – Walnut Baklava – Carrot Slice Baklava – Şöbiyet –
Milk Baklava (Sütlü Nuriye) – Pistachio Rolls – Palace Rolls

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
40-50 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Kadıf Çeşitleri

Pişirilmiş / Donuk - Frozen /Baked

İncecik açılan hamuru ve dengeli şerbetiyle öne çıkan, sipariş üzerine taze olarak hazırlanan geleneksel kayıt tatlısı çeşitleri.
Traditional kayit dessert varieties featuring finely rolled dough and perfectly balanced syrup, freshly prepared upon order.

Cevizli, Antep ve Basma - Walnut, Pistachio (Antep), Layered (Basma)

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Künefe

Pişirilmiş / Donuk - Frozen /Baked

Tel kadayıf ve özel künefe peyniriyle hazırlanan, dışı çıtır içi yumuşak, sipariş üzerine taze olarak sunulan geleneksel künefe.
Traditional künefe made with fine shredded kadayıf and special künefe cheese, featuring a crispy exterior and soft interior, freshly served upon order.

Pişirme Sıcaklığı
Baking Temp.
190°

Pişirme Süresi
Baking Time
25-30 Min.

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 °/ 12 Month



Şerbetli Tatlılar

Dengeli şerbeti ve geleneksel tarifleriyle öne çıkan şerbetli tatlı çeşitleri.
Syrup-based dessert varieties prepared with traditional recipes and perfectly balanced syrup.

Şekerpare – Kalburabastı – Şam Tatlısı – Fıstıkpare – Fındıkpare
Peynir Tatlısı – Kemalpaşa Tatlısı
Shekerpare – Kalburabasti – Sham Dessert – Pistachio Pare
Hazelnut Pare – Cheese Dessert – Kemalpasa Dessert

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month



Kup Tatlılar

Kat kat dokusu ve hafif lezzetleriyle öne çıkan, pratik sunuma uygun kup tatlı çeşitleri.
Cup dessert varieties featuring layered textures and light flavors, ideal for convenient and elegant presentation.

Magnolia – Profiterol – Supangle – Kadayıflı Muhallebi – Trifle (Spanfool)
Magnolia – Profiteroles – Supangle – Milk Pudding with Kadayif – Trifle

Muhafaza Sıcaklığı
Storage Temp.
-18 º / 12 Month



Gilbert
PATISSERIE





İLETİŞİM / CONTAC

AOSB 3. Kısım 30. Cadde No:8, Döşemealtı / Antalya / TÜRKİYE

Lara Şubesi : Şirinyalı, 1503. Sk. No:4 Antalya / TÜRKİYE

T: 0242 323 22 67

gilbertpatisserie.com | gilbertpatisserie

