Inspiración para tu negocio

14 RECETAS PARA IMPACTAR A TUS CLIENTES

Unibake Academy

Lantmännen Unibake

TRIÁNGULO MULTICEREALES HUEVO FRITO Y JAMÓN SERRANO

Ingredientes

- Triángulo Multicereales
- Tomate
- Jamón Serrano
- Huevo
- Sal
- Aceite

Elaboración

1 Cocinar el huevo con un poco de aceite y sal.

Montaje

En la base inferior del pan colocar el tomate a rodajas, y sobre este el huevo y el jamón.

TRIÁNGULO MULTICEREALES
80405

110 g | Precortado
2x15 | 60'
64 | /
Cad (m) 12

CIABATTA DE ESCALIVADA

Ingredientes

- Ciabatta Soft
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Berenjena
- Cebolla
- Atún
- Huevos
- Lechuga rizada

Elaboración

1. Asar los pimientos, la berenjena y la cebolla, enfriar y pelar. Reservar.
2. Cocer los huevos, enfriar y pelar. Reservar.

Montaje

En la base inferior del pan colocar la escalivada , el atún y el huevo y acabar con la lechuga.

CIABATTA SOFT
24610001

95 g	Cad (m) 12
11x11 cm	Precortado
30	60′
64	/

CHILI BUN GUACAMOLE Y POLLO

Ingredientes

- Chili Bun
- Láminas de pollo asado
- Tomate
- Guacamole
- Lechuga
- Germinados de alfalfa
- Pimienta

Elaboración

1 Untar la salsa Guacamole en la parte inferior del pan y sobre ella el tomate, las láminas de pollo asado y la lechuga. Acabar con los germinados.

CHILI BUN
18470001

130 g	Cad (m) 12
13x13 cm	Precortado
22	60′
64	/

SÁNDWICH DE CÓCTEL DE MARISCO

Ingredientes

- Onion Bun
- Langostinos
- Lechuga Iceberg
- Mayonesa
- Chalota
- Aguacate
- Tomate

Elaboración

1. Pelar los langostinos y reservar los cuerpos por un lado y las peladuras y las cabezas por otro.
2. Marcar la chalota y agregar las peladuras y las cabezas de los langostinos, rehogar durante 10 min.
3. Pasado este tiempo agregar el tomate y cocer durante otros 10 min. Finalmente cubrir con agua y dejar reducir. Pasar por la batidora y colar.
4. Agregar la esencia de langostino a la mayonesa y mezclar.
5. Marcar los langostinos en una sartén con un poco de aceite.
6. Untar la parte inferior del pan con la mayonesa de esencia de langostino.
7. Sobre ella la lechuga cortada juliana, los langostinos y el aguacate troceado.

ONION BUN
15310000

90 g	Cad (m) 9
18x6 cm	Precortado
2x15	60'
64	/

BURGER VEGANA

Ingredientes

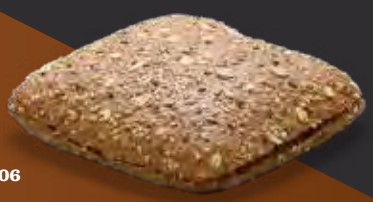
- Sandwino Prokorn
- Garbanzos (hidratados 12h)
- Remolacha
- Tahin (pasta de sésamo)
- Sal
- Cilantro
- Aguacate
- Cebolla morada
- Limas

Elaboración

1. Para la hamburguesa vegana: Triturar los garbanzos, la remolacha, tahin, comino, sal y el cilantro. Marcar en sartén con abundante aceite.
2. Para la cebolla: Cortar la cebolla a juliana y sazonar, seguidamente agregar el zumo de lima. Reservar.

Montaje

En la base inferior del pan el aguacate triturado y la lechuga, colocar la hamburguesa y sobre ella aguacate triturado y la cebolla morada.



SANDWINO PROKORN
25870000

130 g	Cad (m) 12
13x13 cm	Precortado
22	60′
64	/

BURGER BUTIFARRA Y CALÇOTS

Ingredientes

- Pan Hamburguesa Artesana
- Butifarras
- Salsa Romesco
- Lechuga rizada

Elaboración

1. Asar los calçots a 200º 15 min. Dejar enfriar.
2. Una vez fríos pelar y reservar.
3. Marcar las butifarras en sartén.

Montaje

Untar la salsa de romesco en la parte inferior del pan. Añadir la butifarra y sobre ella, de nuevo, la salsa romesco. Seguidamente los calçots con salsa romesco y finalizar con la lechuga.

PAN DE HAMBURGUESA ARTESANA
50000080

100 g	Cad (m) 12
12cm	Precortado
35	Horno piedra
40	60'
	/

HAMBURGUESA CONFIT DE PATO A LA NARANJA

Ingredientes

- Pan hamburguesa Masa Madre
- Confit de pato
- Naranjas
- Escarola
- Mayonesa

Elaboración

1. Deshuesar el confit de pato y reservar.
2. Hacer zumo de una naranja y colocar en el fuego a media potencia y reducir.
3. Marcar el pato en la plancha.
4. Agregar la reducción del zumo de naranja a la mayonesa.
5. Untar la parte inferior del pan con la mayonesa de cítricos, el confit de pato, los gajos de naranja y la escarola por este orden.

PAN DE HAMBURGUESA MASA MADRE
50150083

100 g	Cad (m) 12
12 cm	Precortado
35	Horno piedra
40	60′
	/

CHICKEN CRISPY BURGER AL CURRY

Ingredientes

- Pan hamburguesa Steakhouse
- Pechugas de pollo fileteadas
- Huevos
- Curry en polvo
- Leche
- Miel
- Maíz frito
- Zanahoria rallada
- Mayonesa
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Maridar las pechugas con leche, curry y miel durante 30 minutos, escurrir y reservar.
2. Rebozar el pollo en el maíz frito, primero pasar por harina, seguido del huevo y finalmente por el maíz.
3. Freír y reservar.
4. Para el Chucrut, juntar la zanahoria y la manzana y ligar con mayonesa.

Montaje

En la base inferior del pan poner miel y sobre ella las pechugas de pollo rebozadas, acabando con el Chucrut.

PAN DE HAMBURGUESA STEAKHOUSE
26450000

80 g	Cad (m) 7
11,4 cm	Precortado
2 x 15	60′
52	/

PULLED PORK BURGER

Ingredientes

- Pan hamburguesa Pretzel
- Carne de cerdo
- Salsa barbacoa
- Coleslaw

Elaboración

1. Guisamos la carne de cerdo a baja temperatura y la adobamos con salsa barbacoa.
2. Elaboramos la coleslaw mezclando col cruda, zanahoria y manzana cortando cada ingrediente muy fino y lo mezclamos con mayonesa, sal y pimienta.
3. Colocamos en la base del pan un poco de coleslaw.
4. Añadimos la carne de cerdo adobada y decoramos con coleslaw antes de cubrir con la parte superior de pan.

PAN DE HAMBURGUESA PRETZEL
26480000

80 g	Cad (m) 12
11,5 cm	Precortado
2 x 21	60'
56	/

IBÉRICA BURGER

Ingredientes

- Pan de hamburguesa Black Pepper
- Hamburguesa
- Salsa alioli
- Pimiento verde
- Jamón Ibérico

Elaboración

1. Freímos los pimientos verdes y reservamos.
2. Freímos la hamburguesa.
3. Untamos la base del pan con la salsa alioli.
4. Añadimos la hamburguesa, los pimientos verdes y el jamón ibérico.

PAN DE HAMBURGUESA BLACK PEPPER
26380001

90 g	Cad (m) 12
12,5 cm	Precortado
3 x 12	60'
64	/

HOT DOG JAPONÉS

Ingredientes

- Pan Hot Dog Corte Superior
- Frankfurt
- Shiitakes
- Ajos tiernos
- Mayonesa de wasabi
- Salsa de soja

Elaboración

1. Precortar el Frankfurt con pequeñas incisiones en diagonal y marcar en una sartén.
2. Saltear los shiitakes y agregar soja.
3. Cortar los ajos en diagonal y marcar solo por un lado.

Montaje

Poner el Frankfurt en medio del pan y le añadimos los shiitakes y los ajos tiernos. Pondremos la mayonesa de wasabi por encima.

PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR
3004

85 g	Cad (m) 12
21 cm	Precortado
8x6	Retail pack
64	60′
	/

HOT DOG TEXAS

Ingredientes

- Pan Hot Dog Sésamo
- Frankfurt
- Bacón troceado
- Cebolla frita
- Queso rallado
- Salsa Barbacoa

Elaboración

1. Precortar el Frankfurt con pequeñas incisiones en diagonal y marcar en una sartén.
2. Saltear el bacón hasta que esté crujiente.

Montaje

Poner el Frankfurt en medio del pan y le añadimos el bacón, el queso rallado, la cebolla frita y por último la salsa barbacoa.

PAN HOT DOG SÉSAMO
24030000

77 g	Cad (m) 12
17 cm	Precortado
2 x 18	60'
56	/

BURGER DE AGUACATE EN TEMPURA DE COPOS DE MAÍZ

Ingredientes

- Pan hamburguesa artesano con sésamo
- Aguacate
- Cerveza
- Harina
- Copos de maíz
- Mayonesa
- Curry en polvo
- Col china
- Vinagre
- Miel
- Agua
- Aceite

PAN HAMBURGUESA ARTESANO SÉSAMO
50000081

100 g	Cad (m) 12
12 cm	Precortado
35	Horno piedra
40	60′
	/

Elaboración

1. Poner la harina en un bol, ir agregando poco a poco la cerveza y remover con una varilla y reservar.
2. En otro bol poner la mayonesa con el curry y remover de manera homogénea y reservar.
3. Para la col encurtida, cortar la col a juliana, en un cazo agregar el agua, la miel y el vinagre, llevar a ebullición y añadirlo a la col y dejar enfriar.
4. Cortar el aguacate a gajos y pasar por la tempura y luego por los copos de maíz previamente triturados, freír con abundante aceite.

Montaje

Untar la mayonesa en la parte inferior del pan y sobre lla el aguacate frito y la col.

SÁNDWICH DE POLLO FRITO

Ingredientes

- Classic Bun
- Pechuga de pollo
- Harina de trigo
- Harina de maíz
- Canela
- Curry en polvo
- Sal
- Pimienta
- Cúrcuma
- Orégano
- Champiñones
- Tomate
- Azúcar
- Leche
- Agua
- Aceite

Elaboración

1. En un bol colocar las dos harinas y todas las especies y el orégano, agregar la leche, remover y reservar.
2. En una sartén colocar el tomate previamente pelado y sin semillas, una vez empiece a soltar el agua agregar el azúcar y orégano y dejar reducir.
3. Cortar el pollo en tiras finas y pasar por harina y luego por la pasta del primer paso y nuevamente freír en abundante aceite.
4. Saltear los champiñones y reservar.

Montaje

En la parte inferior del pan untar la mermelada de tomate y sobre ella colocar el pollo frito y los champiñones.

CLASSIC BUN
25920000

130 g	Cad (m) 12
13x13 cm	Precortado
22	60'
64	/

Lantmännen Unibake,

Partner in your success!

CONTACTO

LANTMÄNNEN UNIBAKE SPAIN SL

Via Augusta, 85-87 3º2ª
08174 Sant Cugat del Vallés

Paseo de la Castellana 79 – Planta 7
28046 Madrid

T: +34 932 050 508

W: lantmannen-unibake.es

Pastridor BAKERY SOLUTIONS

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake