

Panini Italiano



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Panini	1	Un	
Hierbas aromáticas	0,003	Kg	Romero y tomillo
Queso mozzarella	0,08	Kg	2 fetas largas
Albahaca	0,005	Kg	5 hojas sin tallo
Tomate	0,2	Kg	Confitados en 1/4
Mostaza	0,04	Kg	
Aceite de oliva	0,001	Lt	
Sal, pimienta y azúcar	c/n		

Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Preparar una mostaza a las hierbas con las hierbas aromáticas picadas mezcladas con la mostaza. Reservar en heladera
4. Lavar los tomates y cortarlos en ¼. Retirar las semillas y colocar en una placa para. Rociarlos con aceite de oliva, sal, pimienta y las hierbas aromáticas, a gusto. Espolvorear una cucharada de azúcar y cocinar en horno seco a 160° durante 15min. Retirar del horno y dejar enfriar
5. Disponer sobre la base del pan la mostaza a las hierbas, luego añadir la muzzarella y 4 gajos de los tomates confitados. Llevar a gratinar
6. Añadir la albahaca, previamente lavada y sanitizada, y la tapa del pan untanda también con la mostaza a las hierbas
7. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
8. Conservar en heladera refrigerada
9. Ofrecer tostar antes de despachar

Vegetarian Mushrooms



Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. En una tabla cortar las berenjenas previamente lavadas en rodajas de 2mm y disponerlas en una asadera con aceite y cocinar durante 10min hasta que estén tiernas. Reservar
4. Lavar los pimientos y disponerlos en una placa para horno con aceite y cocinar durante 15min a 180° . Retirar del horno, colocar en una bolsa cerrada y dejar enfriar. Una vez fríos, retirar la piel y semilla. Reservar
5. Para la mayonesa saborizada, cocinar la calabaza hasta que esté tierna. Utilizar 50% de mayonesa y 50% de calabaza para la preparación
6. Disponer sobre la base del pan la mayonesa de calabaza, luego añadir la muzzarella , a continuación las berenjenas, los pimientos y por último los champignones
7. Añadir la rúcula, previamente lavada y sanitizada, y la tapa del pan untada también con la mayonesa de calabaza
8. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
9. Conservar en heladera refrigerada
10. Ofrecer tostar antes de despachar

Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Baguetín integral Pre-Cocido 23cm	1	Un	
Champignones en lata	0,06	Kg	En láminas
Queso mozzarella	0,05	Kg	1 feta
Pimiento rojo	0,04	Kg	En láminas
Pimiento verde	0,04	Kg	En láminas
Berenjena	0,07	Kg	4 rodajas
Rúcula	0,01	Kg	
Mayonesa	0,03	Kg	
Calabaza	0,03	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Tuna & Onion



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Baguetín Pre-Cocido 23cm	1	Un	
Atún al natural	0,05	Kg	Desmenuzado
Cebolla morada	0,025	Kg	En aros
Huevo	1	Un	En rodajas
Queso Tybo	0,06	Kg	4 fetas
Lechuga capuccina	0,005	Kg	1 hoja
Mayonesa	0,04	Kg	
Pickles	0,01	Kg	Picados
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Picar los pickles y mezclarlos con la mayonesa para luego utilizar de adherezo. Reservar en heladera
4. Untar la base del pan con la mayonesa saborizada y disponer las 4 fetas de queso cortadas a la mitad y ple, como se ve en la foto, cubriendo la totalidad del pan
5. Disponer el atún desmenuzado cubriendo todo el queso. Luego colocar la cebolla, el huevo y la lechuga, previamente lavada y sanitizada
6. Cerrar con el pan tapa previamente untada en la mayonesa saborizada
7. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
8. Conservar en heladera refrigerada
9. Ofrecer tostar antes de despachar

Spanish Vegetarian



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Pebete integral	1	Un	
Cebolla	0,02	Kg	En pluma
Queso muzzarella	0,035	Kg	2 fetas
Pimiento rojo	0,015	Kg	En láminas
Pimiento verde	0,015	Kg	En láminas
Aceituna verde s/ carozo	0,015	Kg	Fileteadas
Mayonesa	0,04	Kg	
Ajo	0,04	Kg	En polvo
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
2. Picar el ajo y mezclarlo con la mayonesa para luego utilizar de adhereso. Reservar en heladera
3. Cortar la cebolla en pluma y cocinarlas en una olla a fuego bajo con sal, para caramelizarlas. Reservar
3. Lavar los pimientos y disponerlos en una placa para horno con aceite y cocinar durante 15min a 180°. Retirar del horno, colocar en una bolsa cerrada y dejar enfriar. Una vez fríos, retirar la piel y semilla. Reservar
4. Untar la base del pan con la mayonesa saborizada y disponer la muzzarella, los pimientos, las aceitunas y la cebolla caramelizada en ese orden
5. Cerrar el pan tapa previamente untado en la mayonesa saborizada
6. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
7. Conservar en heladera refrigerada
8. Ofrecer tostar antes de despachar

Lomito BBQ



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Pre-cocido Pan Porteño	1	Un	
Bola de lomo	0,08	Kg	Feteada
Queso cheddar	0,03	Kg	2 fetas
Cebolla	0,025	Kg	En pluma
Tomate	0,035	Kg	2 rodajas
Salsa BBQ	0,04	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. Descongelar el pan porteño 1 hora a temperatura ambiente
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Cocinar la carne sobre plancha / grilla hasta los 75° C corazón. Salpimentar. Antes de quitar de la plancha agregar las 2 fetas de queso cheddar sobre la misma para que se funda. Reservar
4. Cortar la cebolla en pluma y cocinarla en una sartén con unas gotas de aceite a fuego bajo hasta caramelizarlas. Reservar
5. Untar la base del pan con la salsa BBQ y añadir los bifecitos de lomo junto con el queso fundido, ocupando la totalidad del pan
6. Agregar luego las 2 rodajas de tomate y la cebolla caramelizada
7. Cerrar el pan tapa previamente untado en la salsa BBQ
8. Envolver con el papel parafinado y colocar la etiqueta correspondiente
9. Preferentemente calentar el pan antes de armar

Chicken BBQ



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Panini	1	Un	
Suprema de pollo	0,08	Kg	3 fetas
Panceta	0,035	Kg	4 fetas
Huevo	2	Un	En rodajas
Lechuga capuccina	0,005	Kg	1 hoja
Mayonesa	0,02	Kg	
Salsa BBQ	0,02	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Mezclar la mayonesa con la salsa BBQ para luego utilizar de aderezo. Reservar en heladera
4. En una tabla (color rojo) cortar la suprema de pollo en fetas de 35g aprox. Luego cocinar sobre plancha / grilla hasta los 75° C corazón. Reservar
5. Disponer en una placa para horno, las fetas de panceta (sin aceite) y cocinar durante 4min a 190° en horno seco. Reservar
6. Untar la base del pan con el aderezo y disponer las fetas de supremas ocupando la totalidad del pan
7. Disponer la panceta ,los huevos y por último la lechuga, previamente lavada y sanitizada
8. Cerrar con el pan tapa previamente untada con el aderezo
9. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
10. Conservar en heladera refrigerada. Ofrecer tostar antes de despachar

Pastrami



Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Preparar una colleslaw con el repollo colorado, blanco y la zanahoria. Todo cortado en juliana, lavado y sanitizado. Agregar el queso crema untable, y mezclar. Reservar en heladera
4. Untar la base del pan con la salsa golf y disponer las 2 fetas de queso plegadas a la mitad, ocupando la totalidad del pan
5. Disponer las 4 fetas de pastrón plegadas a la mitad, cubriendo la totalidad del queso
6. Añadir los pepinos y luego la colleslaw, como se visualiza en la foto
7. Cerrar con el pan tapa previamente untado con la salsa golf
8. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
9. Conservar en heladera refrigerada

Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Ciabatta	1	Un	
Pastrón	0,05	Kg	4 fetas
Pepino	0,03	Kg	Al bies
Queso dambo/tybo	0,04	Un	2 fetas
Repollo colorado	0,0015	Kg	En juliana
Repollo blanco	0,015	Kg	En jualiana
Zanahoria	0,015	Kg	En juliana
Salsa golf	0,04	Kg	
Queso crema untable	0,02	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Chicken con Guacamole



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Baguetín Pre-cocido 23cm	1	Un	
Suprema de pollo	0,08	Kg	Fileteadas
Tomate	0,08	Kg	En ¼ confitados
Rúcula	0,005	Kg	
Palta	1/4	Un	
Mayonesa	0,04	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Mezclar la palta pisada con la mayonesa para luego utilizar de aderezo. Reservar en heladera
4. En una tabla (color rojo) cortar la suprema de pollo en fetas de 35g aprox. Luego cocinar sobre plancha / grilla hasta los 75° C corazón. Reservar
5. Lavar los tomates y cortarlos en ¼. Retirar las semillas y colocar en una placa para. Rociarlos con aceite de oliva, sal, pimienta y las hierbas aromáticas, a gusto. Espolvorear una cucharada de azúcar y cocinar en horno seco a 160° durante 15min. Retirar del horno y dejar enfriar
6. Untar la base del pan con el aderezo y disponer las supremas ocupando la totalidad del pan
7. Disponer los gajos de tomate confitados sobre la suprema y por último la rúcula previamente lavada y sanitizada, ocupando la totalidad del pan
8. Cerrar con el pan tapa previamente untada con el aderezo
9. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
10. Conservar en heladera refrigerada
11. Ofrecer tostar antes de despachar

Burrito Sándwich



Procedimiento

1. Cocinar durante 10-12min el pan en horno tipo Pauna/Smeg a 200° o en horno convector de más de 6 bandejas a 180° No más de 12min sino se secará el pan
2. Cortar el pan por arriba con un corte longitudinal al medio con el cuchillo serrucho sin punta de afuera hacia adentro usando el guante anticorte y guante de látex
3. Mezclar el queso untable con el limón para luego utilizar de adherezo. Salpimentar. Reservar en heladera
4. Cocinar la carne cortada en tiras de 1cmx4cm junto con los pimientos y la cebolla cortados en pluma, en una cacerola con un poco de aceite hasta que la misma esté dorada. Luego cubrir con caldo hasta tiernizar la carne (aprox 1 hora). Apagar el fuego y reservar
5. En una tabla cortar los tomates en juliana sin semillas y colocarlos junto a la preparación aún caliente. Mezclar y reservar
6. Untar el pan con el adherezo
7. Mezclar todos los ingredientes: carne, pimientos, cebolla y tomate y disponer dentro del pan
8. Envolver con el papel parafinado y colocar la etiqueta correspondiente

Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Baguetín Pre-cocido 23cm	1	Un	
Roast beef / Cuadril	0,06	Kg	En tiras
Pimiento rojo	0,015	Kg	En juliana
Pimiento verde	0,015	Kg	En juliana
Cebolla	0,015	Kg	En pluma
Tomate	0,025	Kg	En juliana sin semillas
Queso untable	0,03	Kg	
Limón	0,005	Lt	
Caldo de carne	0,005	Kg	
Sal y pimienta	c/n		

Croque-Monsieur



Ingredientes	Cant	Unid	Detalle
Pan lactal blanco	2	Un	Rodajas
Jamón cocido	0,03	Kg	2 fetas
Queso máquina	0,04	Kg	2 fetas
Manteca	0,02	Kg	
Harina	0,02	Kg	
Leche	0,02	Lt	
Queso sardo	0,02	Kg	Rallado
Sal y pimienta	c/n		

Procedimiento

1. En una olla colocar una nuez de manteca y cocinar hasta que la misma se derrita. Luego incorporar la harina en forma de lluvia y cocinar por 2min.
2. Colocar en la preparación la leche y mezclar hasta que la misma espese con cuidado de que no se queme. Reservar en heladera con film y contacto
2. Disponer sobre el pan base las 2 fetas de jamón y luego las 2 fetas de queso
3. Cerrar con el pan tapa
4. Untar la tapa del pan con la salsa bechamel y agregar por encima el queso sardo
5. Envasar en bolsa de cristal y colocar la etiqueta correspondiente
6. Conservar en heladera refrigerada
7. Antes de despachar, colocar el sándwich sobre una placa o platina y gratinar en horno seco durante 2min a 190°