



FOCACCIA'S

originale mediterraneo

INTRODUCCIÓN

UNA HISTORIA MILENARIA

Originaria de Génova, la focaccia bien podría contemplarse en cualquier vitrina como pieza milenaria de la cultura italiana. Pues se tiene constancia que ya en el 200 a. C. se disfrutaba de su crujiente exterior y su tierno corazón.

Desde entonces este pan tan emblemático se ha transformado en uno de los pilares de la dieta genovesa e italiana, convirtiendo a sus seguidores en auténticos adictos a este rico manjar que no pueden parar de devorar a cualquier hora y en cualquier lugar.

Estamos ante un pan predestinado a seguir haciendo historia.



REGENERACIÓN

CONSEJO

Es importante darle un toque de plancha o de horno durante unos 2 minutos para servirla caliente y crujiente como si estuviera recién hecha.



FOCACCIAS

GRAN VARIEDAD

Descubre la más amplia gama de Focaccias y Paninis elaboradas con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que le dan personalidad y realzan su sabor.

Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.



21441 FOCACCIA MEDITERRÁNEA

40 u 105 g 8x7 15-20' 12 cm

Sal y aceite



21451 FOCACCIA ROMANA

40 u 105 g 8x7 15-20' 12 cm

Pimiento verde, orégano y aceitunas negras



28870 FOCACCIA PROVENZAL

40 u 105 g 8x7 10' 12,5 cm

Tomate y orégano



28850 FOCACCIA ITALIANA

40 u 105 g 8x7 15-20' 12 cm

Cebollino y orégano



28820 PANINI SÉSAMO BLACK & WHITE

30 u 100 g 8x8 15-20' 17,5 cm



28880 PANINI CLÁSICO

30 u 95 g 8x8 15-20' 17,5 cm



28810 PANINI EGEO

30 u 95 g 8x8 15-20' 17,5 cm

Orégano y olivas negras



68895 PANINI AVENA Y CENTENO

30 u 85 g 8x8 15-20' 16 cm



66350 PANINO DE AVENA

60 u 100 g 4x8 25-30' 11 cm



TOPPINGS

UN LIENZO EN BLANCO

Crea auténticas obras gastronómicas dando rienda suelta a tu imaginación combinando infinidad de ingredientes.

Tienes en frente la base ideal para experimentar y sorprender a tus clientes con elaboraciones sencillamente perfectas.



TOMATES



ANCHOAS



PEPINILLOS



ALCAPARRAS



NARANJAS



CEBOLLA ROJA



CORTES

NO TE CORTES

Las posibilidades son muchas y diversas. Logra cortes diferentes y originales que ayuden a la rotación del producto como los que te presentamos a continuación.



CORTE EN TIRAS



TRIÁNGULOS MINI

RECTÁNGULOS

CUADRADOS MINI

TRIÁNGULOS





Elaboración

Retirar la corteza del queso y cortarlo en láminas muy finas con ayuda de un utensilio cortaquesos.

Hacer rollitos con el jamón para poder cortarlos en tiras muy finas. Pelar el mango y cortarlo para obtener láminas.

Partir las focaccias y calentarlas durante 2 minutos bajo el grill del horno. Luego, aún calientes, disponer encima las lonchas de queso ahumado, las láminas de mango y el jamón York. Cerrarlas y servir las inmediatamente para que el queso esté tibio, casi fundente.

La elaboración del queso San Simón da Costa termina con un proceso de ahumado con leña de abedul que le otorga una suave nota a humo muy característica. Puede sustituirse por mozzarella o por otro queso que funda fácilmente.



Queso
San Simón
da Costa

RECETA CAPRI

FOCACCIA DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA, RÚCULA, MANGO Y JAMÓN YORK

Receta 4 personas



Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 100 g de queso San Simón da Costa ahumado
- 1 mango
- 100 g de jamón de York
- Rúcula





Elaboración

Escurrir las mozzarellas y cortarlas en lonchas. Cortar los tomates en rodajas y dejarlas unos instantes sobre papel absorbente para que pierdan parte de su humedad. Freír las lonchas de beicon en una sartén con una cucharada de aceite hasta que estén crujientes. Pelar los aguacates, retirar el hueso y cortarlos en láminas. Cortar los tomatitos secos en láminas finas.

Pesto: Triturar todos los ingredientes, añadiendo algo más de aceite si fuese necesario hasta obtener una textura espesa pero poco homogénea.

Crema de piñones: Triturar todos los ingredientes con un robot y reservarlos en la nevera durante unas horas para que tomen cuerpo.

Abrir las Focaccias y untar las dos mitades con el pesto. Rellenarlas con las lonchas de mozzarella, el pavo braseado, el beicon, la crema de piñones, los tomatitos secos, las láminas de aguacate y las rodajas de tomate. Dorarlas unos instantes en una plancha bien caliente para que la mozzarella se funda y servir las inmediatamente.



RECETA GÉNOVA

FOCACCIA DE PAVO BRASEADO, BEICON, AGUACATE, MOZZARELLA, TOMATE, PESTO DE RÚCULA Y CREMA DE PIÑONES

Receta 4 personas



Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 100 g de lonchas finas de pavo braseado
- 8 lonchas de beicon
- 200 g de mozzarella de Búfala
- 1 aguacate
- 2 tomates
- 2 tomatitos secos en aceite

Crema de piñones

- 50 g de piñones
- 30 ml de agua
- 10 ml de aceite

Pesto de rúcula

- 70 g de rúcula
- 6 cdta de nueces
- 80 ml de aceite de oliva
- 1 cdta de queso parmesano rallado
- ½ diente de ajo, sal y pimienta





Elaboración

Hummus de lentejas: Ecurrir las lentejas y tritarlas en un robot con el tahini (pasta de sésamo), el cilantro picado, una pizca de sal y pimienta y 1 dl de aceite de oliva hasta obtener una salsa densa y homogénea [añadir más aceite si fuese necesario].

Cortar los calabacines en dados y saltearlos en una sartén con tres cucharadas de aceite de oliva junto con las setas troceadas y el ajo picado durante 4 minutos. Añadir los tomatitos cherry partidos y cocer 1 minuto más. Salpimentar, espolvorear con perejil picado y reservar.

Abrir las Focaccias y untar las dos mitades con hummus de lentejas. Repartir encima la preparación de setas, tomatitos y calabacines. Completar con hojitas de escarola y germinados de cebolla.

En el momento de servir, calentar las focaccias durante unos instantes en una plancha caliente para que estén bien crujientes.



RECETA CERDEÑA

FOCACCIA DE HUMMUS DE LENTEJAS CON SETAS SHIITAKE Y CALABACINES

Receta 4 personas



Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 200 g de lentejas cocidas
- 3 cucharadas de tahini
- 100 g de setas shiitake
- unas hojas de escarola
- 1 calabacín
- 12 tomatitos cherry
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de cilantro y perejil
- 2 cdas de germinados de cebolla
- aceite de oliva
- sal y pimienta





Elaboración

Precalentar el horno a 200°C. Lavar los pimientos, secarlos con un paño limpio y disponerlos en una bandeja refractaria. Asarlos a 200°C durante 50 minutos. Dejarlos enfriar hasta que estén tibios, retirar los pedúnculos y las semillas interiores, pelarlos y cortarlos en tiras gruesas.

Pelar las cebollas y cortarlas en lonchas finas. Pelar y picar el diente de ajo. Calentar cuatro cucharadas de aceite en una sartén o una cazuela ancha y rehogar las cebollas a fuego muy lento durante 20 minutos.

Añadir el ajo picado a media cocción. Salpimentar y dejar enfriar.

Abrir las Focaccias y repartir en su interior la cebolla rehogada, el atún escurrido y desmigado, las tiras de pimiento asado, las aceitunas negras troceadas y la albahaca picada.

Calentarlas en una plancha o en el horno en el último instante antes de servir.



RECETA PORTOFINO

FOCACCIA DE ATÚN, PIMIENTOS ROJOS Y ACEITUNAS NEGRAS

Receta 4 personas



Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 300 g de atún en aceite de oliva
- 4 cebollas
- 2 pimientos rojos
- 100 g de aceitunas negras deshuesadas
- 1 diente de ajo
- 1 ramito de albahaca
- aceite de oliva
- sal y pimienta





Elaboración

PIZZA CAPRESE

Repartir la mitad de la mozzarella sobre la focaccia, cubrir con lonchas de tomate, salpimentar y terminar con más mozzarella.

Espolvorear con hojitas de orégano y hornear a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.

PIZZA FORMAGGIO

Repartir la mitad de la mozzarella junto al parmesano y roquefort sobre la focaccia, salpimentar y terminar con más mozzarella.

Pelar, partir y esparcir los pistachos. Disponer unas hojitas de romero y hornear a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.



RECETA PIZZAS

Receta 1 persona



Ingredientes Pizza Caprese

- 1 Focaccia Bianca
- Mozzarella
- Lonchas de tomate
- Orégano
- Aceitunas negras

Ingredientes Pizza Formaggio

- 1 Focaccia Bianca
- Mozzarella
- Parmesano
- Roquefort
- Pistachos
- Hojitas de romero



IDEAS Y PRESENTACIÓN

AIRES MEDITERRÁNEOS

Es el momento de vestir a este
suculento bocado al más puro
estilo mediterráneo.
Dándole un toque fresco,
apetitoso y atractivo.
¡Realza sus raíces!



FOCACCIA'S

originale mediterraneo

 EUROPASTRY®

contact@europastry.com
www.europastry.com
900 118 888