

# LA MOLLETERÍA



EUROPASTRY®



# UN TIERNO DESEO EN FORMA DE PAN

---

Es la ternura hecha pan.  
Delicado, suave y extremadamente tierno,  
invita al mordisco a cualquier hora  
del día. Un capricho de origen andaluz  
que rápidamente se ha colado en menús  
y cartas de establecimientos de renombre  
por toda España.

Su versatilidad y fácil manejo lo convierten  
en la opción ideal para elaborar  
todo tipo de bocadillos con un toque refinado  
que le aporta su fina corteza  
y su tierna jugosidad.



# EL MOLLETE

Sorprende a tus clientes ampliando tu gama de panes de origen con dos nuevas variedades con tradición mediterránea.

Una dupla pensada para adaptarse mejor a las necesidades de tu establecimiento y abrirte un abanico de posibilidades con las que conquistar a pequeños y mayores.



## 20480 MOLLETE

60 U. 90 G 6 X 7 20-25' 12,5 CM



### EN UN BOCADO



### EL ORIGINAL

## REGENERACIÓN

El Mollete y el Mini Mollete Andaluz son productos que vienen cocidos.

No obstante regenerarlos antes de servir es fundamental para el éxito en el servicio. Te aconsejamos hornearlos de 2 a 4 minutos. Con este tiempo conseguirás darle un aspecto dorado y hacerlo más atractivo.

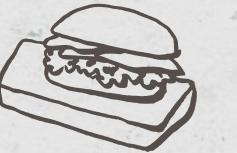
Para bocadillos más estándar es recomendable utilizar la salamandra.

Es un pan tan versátil que también es ideal para tostadas de desayuno o para combinar con quesos y embutidos.



# BUENOS DÍAS

4 PERSONAS



## MOLLETE MINI DE JAMÓN YORK, RICOTTA Y PASAS

### Mollete Mini

Nada como empezar la mañana con energía.  
¡A comerse el día!



## INGREDIENTES

4 Molletes Mini  
150 g de Ricotta  
4 lonchas  
de jamón de York  
4 cucharaditas  
de pasas de Corinto

## ELABORACIÓN

1. Trabajar la ricotta con un tenedor para que esté bien cremosa. Agregar las pasas y reservar en la nevera.
2. Abrir los molletes y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno. Untar las dos mitades con la Ricotta mezclada con las pasas.
3. Disponer encima de la Ricotta las lonchas de jamón de york, tapar con la otra mitad del mollete y servir.

*Si se desea pueden sustituirse las pasas por frutas de temporada al gusto: melocotones, albaricoques, mango, fresas, higos...*



PARA ACOMPAÑAR  
café con  
leche o  
zumo de  
naranja

# ENTRE HORAS

4 PERSONAS



## MOLLETE DE HUEVO FRITO CON CREMA DE QUESO, BEICON Y ESPINACAS

**Mollete**  
El calmante ideal para silenciar el apetito.  
¡Disfruta de un brunch diferente!



### INGREDIENTES

4 Molletes  
4 huevos  
8 lonchas de beicon  
150 g de queso crema blanco de untar  
Unas hojas de espinacas tiernas  
Aceite de oliva  
Una pizca de pimentón de la Vera  
Pimienta  
Sal

### ELABORACIÓN

1. Abrir los molletes y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno.
2. Freír las lonchas de beicon en una sartén con una cucharada de aceite hasta que estén crujientes. Añadir más aceite a la sartén y freír los huevos por tandas. Escurrirlos y sazonarlos con una pizca de sal, pimienta y pimentón de la Vera.
3. Untar las dos partes del mollete con queso crema y colocar encima unas hojas de espinaca tiernas, un huevo frito y unas lonchas de beicon. Servir inmediatamente.



LA MOLLETERÍA

PARA  
ACOMPAÑAR  
olivas &  
vermouth



# QUE APROVECHE

4 PERSONAS



MOLLETE DE CALAMARES  
REBOZADOS, BROTES TIERNOS,  
CILANTRO, GERMINADOS  
Y MAHONESA DE SOJA,  
LIMA Y WASABI

## Mollete

Somos lo que comemos.  
¡Hazme especial!



## INGREDIENTES

4 Molletes  
250 g de anillas de calamar  
2 huevos  
1 taza de harina  
1 taza de panko o pan rallado grueso  
Una ramita de cilantro  
Brotes tiernos de lechugas

### Para la mahonesa:

1 vaso de mahonesa  
2 cucharaditas de soja  
1 cucharadita de zumo de lima  
Una pizca de wasabi al gusto

## ELABORACIÓN

1. Pasar los calamares primero por la harina, después por el huevo batido y, finalmente, por el panko. Freírlos por tandas en una sartén con abundante aceite bien caliente. Escurrirlos sobre papel absorbente para desechar el exceso de aceite.
2. Preparar la mahonesa batiendo todos los ingredientes en el vaso de la batidora hasta obtener una salsa espesa y homogénea.
3. Abrir los molletes y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno. Untar las dos mitades con la mahonesa y repartir encima los calamares.
4. Completar con hojitas de cilantro y brotes tiernos de lechugas de diferentes colores. Servir inmediatamente.



LA MOLLETERÍA



# PARA PICAR

4 PERSONAS



## MOLLETE MINI DE GOUDA VIEJO CON CONFITURA DE MANZANA ESPECIADA Y COULIS DE FRAMBUESA

### Mollete Mini

¡Abre el apetito!  
Haz más llevadera la espera  
hasta la cena.



## INGREDIENTES

4 Molletes  
150 g de Gouda Viejo  
3 manzanas tipo Golden o Reineta  
1 cucharada de azúcar moreno  
½ cucharadita de canela  
¼ de cucharadita de clavo  
Coulis de frambuesa  
una pizca de sal

## ELABORACIÓN

1. *Confitura de manzana especiada:* Pelear las manzanas, retirar el corazón central, cortarlas en gajos y disponerlas en una cazuela de fondo grueso. Añadir el azúcar moreno, la canela, el clavo y dos cucharadas de agua y cocer a fuego muy lento durante 35 minutos, hasta que estén totalmente desechas y la preparación haya espesado como una confitura.

2. Retirar la corteza del queso y cortarlo en láminas finas con un cuchillo afilado.

3. Abrir los molletes y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno. Untar las dos mitades con la confitura, repartir por encima las escamas de queso y decorar con unos toques de coulis de frambuesa. Servir inmediatamente.

Puede sustituirse el Gouda Viejo por otros quesos curados de pasta dura tipo Manchego, Zamorano, Roncal, Idiazábal...



PARA ACOMPAÑAR  
zumo de pomelo  
o una jarra de limonada



# DULCES SUEÑOS

4 PERSONAS



## MOLLETE DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y PEPINILLOS

CON MAHONESA DE MOSTAZA Y CREMA DE REMOLACHA

### Mollete

¡Date un homenaje!  
Acaba el día a lo grande para  
ir a dormir tranquilo.



## INGREDIENTES

4 Molletes

4 lonchas de salmón ahumado

1 aguacate

4 pepinillos

Unas hojas de rúcula

### Crema de remolacha:

1 vasito de mahonesa

2 cdas de remolacha cocida

Unas gotas de Tabasco®

### Mahonesa de mostaza:

1 vasito de mahonesa

2 cdtas de mostaza

de Dijon

## ELABORACIÓN

- Partir los aguacates, desechar el hueso central y retirar la pulpa con ayuda de una cuchara. Cortarla en lonchas. Cortar los pepinillos en láminas finas longitudinalmente.
- Para la crema de remolacha: Triturar la remolacha en un robot para obtener un puré. Mezclar dos cucharadas de este puré con la mahonesa y sazonar con unas gotas de Tabasco® al gusto. Reservar.
- Para la mahonesa de mostaza: Mezclar los dos ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.
- Abrir los molletes y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno. Untar las dos mitades con la mahonesa de mostaza. Repartir encima las lonchas de salmón ahumado, las láminas de aguacate, los pepinillos y las hojitas de rúcula. Terminar con unas gotas de crema de remolacha, tapar y servir.



PARA ACOMPAÑAR  
una caña  
y berberechos

# HAY QUE CELEBRARLO



## CANAPÉS DE MOLLETE MINI PARA OCASIONES ESPECIALES

### Mollete Mini

¡Sorprende con un catering diferente! Bocado a bocado desaparecerán todos.



### MINI MOLLETE DE JAMÓN IBÉRICO, MOZZARELLA Y TRUFA

Abrir los molletes mini y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno.

Repartir encima las lonchas de jamón ibérico, la mozzarella en rodajas y la trufa en lonchas finas.

### MOLLETE MINI DE HAMBURGUESITAS DE TERNERA Y FOIE CON MERMELADA DE CEBOLLA Y PISTACHOS

Preparar las mini hamburguesas mezclando 150g de ternera picada con 80g de bloc de foie. Salpicar y formar cuatro mini hamburguesas. Dorarlas durante 1 minuto por cada lado en una sartén con unas gotas de aceite de oliva.

Abrir los molletes mini y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno.

Disponer encima las hamburguesitas, añadir una cucharadita de mermelada de cebolla y pistachos picados. Servir inmediatamente.

### MINI MOLLETE DE PASTRAMI, QUESO DE FINAS HIERBAS Y PEPINO

Abrir los molletes mini y tostarlos ligeramente en la tostadora o bajo el grill del horno.

Untar los dos lados con crema de queso a las finas hierbas. Repartir encima las rodajitas de pepino sin piel y las lonchas de pastrami.



# ¡ESTÁ PARA COMÉRSELLO!

Enamora y aporta personalidad a tus recetas con presentaciones originales y auténticas.

Vasos, platos o azulejos con motivos pueden marcar la diferencia y hacer tus platos más apetecibles.



## VASOS



Utiliza piezas con solera, vasos vintage con adornos o lisos.



Ofrece bebidas diferentes, como un buen vermouth.  
¡Está de moda!

## AZULEJOS



Un toque original con origen y espíritu andaluz.



No hace falta que compres baldosas, puedes imprimir diseños bonitos y plastificarlos

## BOLES



Utiliza boles diferentes para los acompañamientos y da color a tu mesa.



¡Si acompañas tus molletes con cosas para picar, tus clientes volverán!

## BASES



Destaca tus recetas sobre una base noble y vivida.



Utiliza todo tipo de soportes. Combina materiales, para jugar con colores y texturas diferentes.

# LA MOLLETERÍA



EUROPASTRY

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