

# BRIOCHERIE

• PREMIUM QUALITY •



 EUROPASTRY



---

## NUESTRA FAMILIA DE BOLLOS SUIZOS

Estamos ante el bollo más ligero, internacional y sabroso que existe. Su textura blanda, su olor o el punto justo de dulzura y mantequilla lo convierten en el rey de la bollería con permiso del croissant.

Una elección rápida y práctica que favorece la rotación, durabilidad y ahorro que requiere un establecimiento. Es el desayuno o merienda ideal para los más pequeños y, no nos engañemos, no tan pequeños.

---







DEL CONGELADOR  
AL CONSUMIDOR

- Solo hay que descongelarlos de 15 a 30 minutos para ofrecerlos como pieza de bollería o rellenarlos con exquisitos ingredientes. ¡Elige cómo servirlos!
- Son productos muy prácticos, puedes ir descongelándolos a lo largo del día para adaptarte a los flujos de demanda o a las necesidades de tu negocio.
- Destaca en tu establecimiento la apuesta por la tradición de esta bollería tan nuestra. Crea una zona especial para esta familia.

VALORES DIFERENCIALES

Ahorro e inmediatez  
Descongelar y listo  
Merma mínima  
Larga durabilidad



BOLLO SUIZO

Elaboramos el tradicional bollo suizo con harina, azúcar, huevo, mantequilla y levadura. Pintado al huevo y de delgada corteza presenta un atractivo tono dorado que destaca todavía más por el contraste de su atractivo corte central, mientras que su suave miga de fino alveolo es especialmente tierna gracias a sus cremosos ingredientes.



MINI BOLLO SUIZO CON AZÚCAR BOLADO

¡Qué pequeño capricho tan goloso! Su decoración con azúcar bolado no solo proporciona un aspecto más atractivo, sino que además le aporta un sabor más dulce que, unido a su textura melosa y exquisita, lo convierten en un bollito de mantequilla irresistible.



MINI BOLLO SUIZO CEREALES

Único en el mercado, este bocado tan singular combina la tradición de la bollería de toda la vida con las preferencias del consumidor de hoy. Los cereales que incorpora su receta y su *topping* de tres tipos de semillas de quinoa lo convierten en la base ideal para los servicios de catering más sofisticados y en la opción ideal de los bufés de desayuno.



63225 BOLLO SUIZO

30 u	55 g	8x9	15-30'	14 cm

63215 MINI BOLLO SUIZO  
CON AZÚCAR BOLADO

50 u	30 g	8x11	15-30'	9 cm

63325 MINI BOLLO SUIZO CEREALES

60 u	30 g	8x11	15-30'	7 cm



# AMÉLIE

RECETA · 4 personas



• Bollo Suizo •

## EL DESAYUNO MÁS ELEGANTE

Puedes acompañarlo de un café con leche, un zumo de naranja natural o un refresco.

## SUIZO DE PASTRAMI CON QUESO MANCHEGO TIERNO, MOSTAZA DE DIJON Y RÚCULA

### INGREDIENTES

- 4 Bollos Suizos
- 150 g de pastrami
- 150 g de queso manchego tierno
- 4 cdta de queso blanco de untar
- 4 cdta de mostaza de Dijon a la antigua
- Unas hojitas de rúcula

### ELABORACIÓN

Cortar el pastrami en lonchas finas. Cortar el queso manchego tierno en escamas con ayuda de una mandolina de cocina o con un utensilio especial para lonchar quesos.

Abrir los bollos y untar la base con una cucharada de queso blanco y la otra mitad con una cucharadita de mostaza de Dijon a la antigua. Repartir las lonchas de pastrami y las virutas de queso tierno por encima y completar con unas hojas de rúcula. Taparlos y servir.







# CÉLINE

RECETA · 4 personas



• Mini Bollo Suizo  
con Azúcar Bolado •

## UN DULCE CAPRICHIO

Una opción de relleno  
para los más golosos.  
¡Para una merienda  
diferente y muy dulce!

## SUIZO DE GANACHE DE CHOCOLATE, PLÁTANO Y FRESAS

### INGREDIENTES

- 4 Mini Bollos Suizos  
con Azúcar Bolado
- 1 plátano
- 200 g de fresas
- 1 cda de zumo de limón
- Ganache de chocolate:
  - 2 huevos + 1 yema
  - 90 g de azúcar glas
  - 2,2 dl de nata
  - 100 g de chocolate fondant

### ELABORACIÓN

Lavar las fresas sin retirar los pedúnculos. Escurrirlas, secarlas bien con un paño limpio, desechar los pedúnculos y cortarlas en láminas longitudinalmente. Pelar los plátanos, cortarlos en rodajas y rociarlos con el zumo de limón.

Ganache: Batir los huevos con la yema y el azúcar glas hasta obtener un compuesto espumoso. Añadir la nata líquida y calentar esta preparación al baño maría durante 5 minutos. Agregar 100 g de chocolate troceado y remover hasta que se funda.

Abrir los suizos, untar las dos mitades con la ganache (reservar la que sobre para otra preparación) y repartir en el centro las láminas de fresas y las rodajas de plátano. Servir inmediatamente.



# JULIETTE

RECETA · 4 personas



Mini Bollo  
Suizo Cereales

## UN BOCADO SALUDABLE

Estas piezas funcionan muy bien como pequeños bocadillos para tus fórmulas de desayuno, y también como una opción para picar entre horas.

## SUIZO DE QUESO FRESCO LIGHT CON GUACAMOLE Y GERMINADOS

### INGREDIENTES

- 4 Mini Bollos Suizos Cereales
- 150 g de queso fresco tipo Burgos light
- 1 remolacha cocida
- Un puñado de berros
- Germinados de lentejas o alfalfa

#### Guacamole:

- 1/4 de cebolleta
- 1 lima
- Unas hojas de cilantro
- Aceite de oliva
- Unas gotas de Tabasco®
- Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

Cortar el queso fresco en lonchas y la remolacha en rodajas finas.

Guacamole: Abrir el aguacate, desechar el hueso y retirar la pulpa con ayuda de una cuchara. Triturarla con una cucharadita de zumo de lima y una cucharada de aceite de oliva. Salpimentar, añadir el Tabasco®, la cebolleta finamente picada y el cilantro picado y mezclar.

Abrir los suizos y untar las dos mitades con guacamole. Añadir las lonchas de queso fresco, las rodajas de remolacha y los berros. Espolvorear por encima con un puñadito de germinados, cerrarlos y servirlos inmediatamente.







# BRIGITTE

RECETA · 4 personas



Mini Bollo  
Suizo Cereales

## CANAPÉS

Pequeños, delicados y muy gustosos, así se presentan estas miniaturas. Diminutas tentaciones perfectas para rellenar de infinidad de sabores y sorprender con originales bandejas al gusto de los amantes de los bocados rápidos.

## MINI CANAPÉS DE FOIE CON OREJONES Y PISTACHOS

### INGREDIENTES

- 4 Mini Bollos Suizos Cereales
- 100 g de bloc de foie
- 80 ml de nata líquida para montar
- 1 cda de pistachos pelados
- 2 orejones
- Opcional:  
Pimienta rosa recién molida  
Brotos germinados

### ELABORACIÓN

Calentar la nata sin dejar que hierva en una cazuelita, retirar del fuego, añadir el foie troceado y remover hasta que se haya deshecho completamente. Salpimentar y reservar en la nevera para que tome cuerpo. Pasadas 6 horas, introducir esta preparación en una manga pastelera con boquilla rizada y reserva de nuevo en la nevera hasta el momento de servir.

Abrir los suizos y con ayuda de la manga pastelera rellenarlos con la crema de foie de manera que quede decorativa. Completar con los pistachos y los orejones laminados.

Opcional: espolvorear con una pizca de pimienta rosa recién molida y decorar con brotes germinados de distintos colores para una presentación atractiva. Servir inmediatamente.



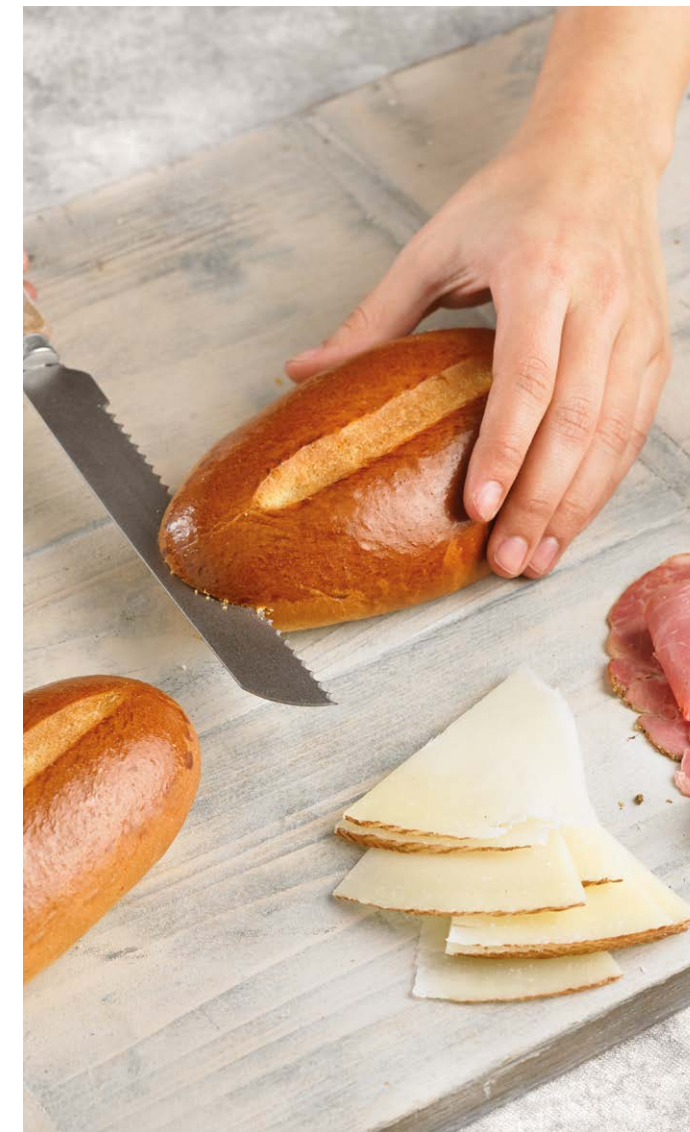
## IDEAS Y PRESENTACIÓN

Utiliza como base de tus recetas estos versátiles bollos suizos y ofrece creaciones propias, tanto dulces como saladas.

Combinados con un zumo o un batido son una excelente opción para desayunos y meriendas infantiles.

En cafeterías, los formatos mini funcionan muy bien como pequeños bocadillos para tus fórmulas de desayuno, mientras que el clásico triunfa en las meriendas y cada vez más está presente en brunch o comidas.

Combina tamaños y sabores en tu bufé de desayunos para darle a tu oferta un aire todavía más atractivo.





BRIOCHERIE

• PREMIUM QUALITY •

 EUROPASTRY

[contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com)

[www.europastry.com](http://www.europastry.com)

900 118 888