

LA MOLLETERÍA



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.



62245 MOLLETE ANDALUZ

				
60 U.	86 G	6 X 7	20-30'	11,5 X 10,5 CM



62345 MINI MOLLETE ANDALUZ

				
115 U.	34 G	8 X 8	10-20'	7,5 X 7 CM

EL ORIGINAL

EN UN BOCADO

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



MINI MOLLETE DE JAMÓN YORK, RICOTTA Y PASAS

Mini Mollete Andaluz

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



INGREDIENTES

- 4 Mini Mollete Andaluz
- 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 Andaluz

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



INGREDIENTES

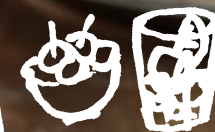
- 4 Mollete Andaluz
- 4 huevos
- 8 lonchas de beicon
- 150 g de queso crema blanco de untar
- Unas hojas de espinacas tiernas
- Aceite de oliva
- Una pizca de pimentón de la Vera
- Pimienta
- Sal

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.



PARA
ACOMPañAR
olivas &
vermouth



QUE APROVECHE

4 PERSONAS



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

Mollete Andaluz

Somos lo que comemos.
¡Hazme especial!



INGREDIENTES

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

Para la mahonesa:

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

ELABORACIÓN

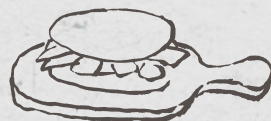
1. Pasar los calamares primero por la harina, después por el huevo batido y, finalmente, por el panko. Freírlos por tandas en una sartén con abundante aceite bien caliente. Escurrirlos sobre papel absorbente para desechar el exceso de aceite.
2. Preparar la mahonesa batiendo todos los ingredientes en el vaso de la batidora hasta obtener una salsa espesa y homogénea.
3. Partir 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.

PARA ACOMPAÑAR
patatas
bravas
y una
CLARA



PARA PICAR

4 PERSONAS



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

Mini Mollete Andaluz

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



INGREDIENTES

- 4 Mollete Andaluz
- 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:** Pelar 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 Andaluz

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



INGREDIENTES

4 Mollete Andaluz
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

1. 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.
2. *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.
3. *Para la mahonesa de mostaza:* Mezclar los dos ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.
4. 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 MINI MOLLETE PARA OCASIONES ESPECIALES

Mini Mollete Andaluz

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



MINI MOLLETE DE JAMÓN IBÉRICO, MOZZARELLA Y TRUFA

Abrir los mini molletes 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.

MINI MOLLETE 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.
Salpimentar y formar cuatro mini hamburguesas.
Dorarlas durante 1 minuto por cada lado en una sartén
con unas gotas de aceite de oliva.

Abrir los mini molletes 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 mini molletes 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.



PARA ACOMPAÑAR
copas de cava
y pinchos de
encurtidos

LA MOLLETERÍA

¡ESTÁ PARA COMÉRSELO!

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