



✿ EUROPASTRY

PURO ROCK & ROLL

Estamos ante un clásico de la gastronomía y cultura estadounidense como es el Rock & Roll.

Hablamos de uno de los panes de sándwich más famosos en EEUU, incluso más que el mismísimo Rey del Rock. Un emparedado comúnmente conocido como submarino, que supuestamente debe su origen a la marina.

Su forma alargada y corte en uve recuerda a un submarino y se utilizaba para alimentar a la tripulación.

Los ingredientes que se suelen utilizar son muy diversos, pero los más típicos son: carne, embutido, queso, verduras (frescas o encurtidas), aliños y diversas salsas.

Eléctrico, rebelde y con mucha personalidad, así se presenta este pan lleno de posibilidades. Siempre va en grupos como si de una buena banda de Rock se tratara. Su fácil preparación y combinación con infinidad de ingredientes lo convierten en el mejor solo que puedes marcarte en tu establecimiento.



66160 ROCK & ROLL

6 BOLSAS EN PLACAS 8u.

584gr PLACA / 73gr U.

PALETIZADO - 4x14

DESCONGELACIÓN - 50'

REGENERACIÓN - 1'

17 CM

66165 MINI ROCK & ROLL

6 BOLSAS EN PLACAS 18u.

495gr PLACA / 27,5gr u.

PALETIZADO - 4 X 14

DESCONGELACIÓN - 50'

REGENERACIÓN - 1'

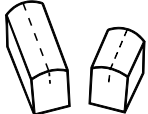
8,5 CM



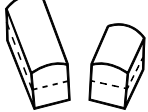
CORTES Y ACORDES

El ROCK & ROLL y el MINI ROCK & ROLL son un producto muy versátil. Al venir unido a otros rolls admite cortes originales como los que te presentamos a continuación.

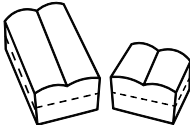
UVE:
Haz un corte longitudinal en la parte superior y rellénalo por el centro.



CLÁSICO:
Necesitarás uno entero y abierto por la mitad.



CUADRADO:
Necesitarás dos enteros unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Después ábrelos por la mitad.



TRÍO:
Necesitarás tres unidos. Después ábrelos por la mitad.





CORTE TRÍO DOBLE

CORTE CUADRADO

CORTE TRÍO

CORTE EN UVE

FÁCIL REGENERACIÓN

Se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y aérea que lo hacen único. Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color y, si lo deseas, introdúcelo unos instantes en el horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.



CONSEJOS

Utiliza al tostar aceites o mantequillas aromatizados para aportar aroma a tu Rock & Roll.

Puedes usar ajo, romero, orégano, albahaca, curry, soja & jengibre, guindilla.

Tuesta el pan generosamente para que quede con un buen tono dorado.

PASO A PASO

1




1 >>>
Separa, unta los laterales con mantequilla y plancha

2



2 >>>
Haz un corte en la parte superior

3



3 >>>
Rellena y condimenta al gusto



CON LA MÚSICA A OTRA PARTE

El ROCK & ROLL se presenta como la opción ideal para llevar. Una solución para esos días en los que no hay tiempo ni para un bis, pero uno no quiere renunciar a llevarse un buen bocado a la boca.

Rápido, variado e irresistible es la receta perfecta para un *Take Away*.



69030 KIT ROCK & ROLL

Material de apoyo
para las mejores presentaciones

20 BOLSAS

30 CAJAS

30 PAPEL
SILICONADO

PUESTA EN ESCENA

¿Vamos de concierto?

Llega el momento de presentar este succulento bocadillo. El reparto puede ser variado. Materiales industriales, bandejas de acero, incluso planchas de metal. No olvides acompañar las guarniciones con recipientes adecuados.

Aquí te dejamos algunas ideas.



Bandejas de latón, acero,
materiales industriales y envejecidos



Bandejas de latón, acero, hormigón
materiales industriales y envejecidos

Latas y mallas metálicas
para las guarniciones

SHOW MUST GO ON!

Hay que continuar manteniendo el ritmo. No basta con tocar el mejor tema. Las recetas hay que venderlas. Por eso, hay que cuidar los detalles. Todos los instrumentos cuentan.

FAMILY ROCK

Ofrece 5 ROCK & ROLL's unidos para familias

THE BAND

Prepara 4 ROCK & ROLL's unidos para grupos

UN BIS

Ofrece un 2x1

FESTIVAL

ROCK & ROLL + Bebida + Guarnición



COMBO

La combinación perfecta para la hora de la comida

ROCK & ROLL
+
Bebida
+
Guarnición



COMBO

Incentiva la compra con un
2x1



LOVE ME TENDER		
Roll de tartar de salmón ahumado con queso fresco al curry, manzana y eneldo	ACOMPAÑAMIENTO	
	Ensalada de quinoa y judías verdes	
	Doble ROCK & ROLL abierto por la mitad. ¡ Doble formato !	
	1 PERSONA RECETA FRÍA	

INGREDIENTES

- 2 ROCK & ROLL
- 2 Lonchas de salmón ahumado
- 3 Cda. de queso fresco de untar
- Una pizza de curry de Madrás
- 1 Rabanito picado
- 4 Gajos finos de manzana Granny Smith
- 4 Lonchas finas de pepino pelado
- Hojas de rúcula
- 2 Lonchas finas de cebolla roja
- Un hilo de crema de vinagre balsámico
- Unos tallos de cebollino y de eneldo
- Brotes germinados de alfalfa
- Mantequilla
- Pimentina negra recién molida

ELABORACIÓN

Dora ligeramente los laterales del roll en una plancha o una sartén con una nuez de mantequilla. Pártelo por la mitad y dora también el interior.

Corta el salmón en tiras finas. Bate el queso fresco con el rabanito picado, una pizca de curry y pimienta negra recién molida. Unta las rebanadas del roll con la mitad de esta preparación.

Reparte en el interior del roll los gajos de manzana, las lonchas de pepino, la cebolla roja, el tartar de salmón y las hojas de rúcula.

Salsea con la crema de queso restante, espolvorea con los germinados, el cebollino y las hojas de eneldo picadas, decora con un hilo de crema de vinagre de Módena y sirve enseguida.




JUKEBOX

Love me tender
(Elvis Presley)

Pretty woman
(Roy Orbison)

Peggy Sue
(Buddy Holly)

ROLLING STONE		
Hamburguesa de buey con cebolla caramelizada, queso San Simón ahumado y salsa de cerveza negra	ACOMPAÑAMIENTO	
	Patatas fritas con ajo, romero y salsa de queso	
	2 ROCK & ROLL unidos cortados por la mitad.	1 PERSONA
	¡Una hamburguesa al Cuadrado!	RECETA CALIENTE

INGREDIENTES

- 2 ROCK & ROLL
- 1 hamburguesa de buey de 125 g
- 2 lonchas finas de beicon
- 50 g queso San Simón ahumado
- 3 lonchas finas de tomate
- 1 pepinillo cortado en lonchas
- Lechuga iceberg cortada en juliana
- 1 cucharada de salsa barbacoa
- 1 cucharada de salsa mahonesa

ELABORACIÓN

Mezcla la carne picada con la mitad de la salsa de cerveza y forma una hamburguesa.

Corta 2 rolls unidos por la mitad en cuadrados, dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite y tuéstalo 1 minuto bajo el grill del horno.

Asa la hamburguesa durante 2 minutos por cada lado. A media cocción, salpimienta y añade la mitad del queso cortado en daditos por encima. Asa las lonchas de beicon hasta que estén bien crujientes.

Mezcla la salsa de cerveza restante con la salsa barbacoa y unta el interior del roll. Añade las lonchas de tomate, la hamburguesa bien caliente, el beicon, los daditos de queso restantes, la cebolla caramelizada, la juliana de lechuga y los pepinillos. Decora con un hilo de mahonesa y sirve enseguida.

TOPPINGS
Cebolla caramelizada: Rehoga la cebolla 20' en aceite a fuego muy lento, removiendo a menudo. Añade azúcar y vinagre, cuece 5 minutos más y reserva.
Salsa de cerveza: Tritura la cebolla y el ajo picado con la cerveza, la salsa worcestershire y el aceite. Salpimienta y reserva.



JUKEBOX
Like a rolling stone
(The Jimmy Hendrix Experience)
Let's spend the night together
(The Rolling Stones)
Like a rolling stone
(Bob Dylan)

BURNING LOVE

Salchicha en salsa picante de remolacha con Cheddar y pimientos verdes



ROCK & ROLL Trio
doble con corte transversal.

¡ Rellénalo por arriba !

ACOMPÑAMIENTO

Aros de cebolla empanados y fritos

1 PERSONA

RECETA PICANTE

INGREDIENTES

- 3 ROCK & ROLL
- 1 frankfurt largo (o chistorra, bockwurst, salchicha moruna, pikanwurst...)
- 2 lonchas de queso Cheddar
- 3 lonchas finas de tomate
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 1 cda. de remolacha cortada en palitos
- Hojas de brotes tiernos de lechugas
- 1 cda. de cebolla frita deshidratada
- 1 cdta. de mostaza
- 1 cda. de mahonesa
- 1 cda. de ketchup
- Unas gotas de Tabasco®

ELABORACIÓN

Corta tres rolls perpendicularmente para obtener un roll con tres cuerpos (ver tipos de corte). Ábrelo en dos y dora los laterales y el interior en una plancha con aceite. Hornéalo unos instantes bajo el grill para que esté bien crujiente y tuéstalo unos instantes bajo el grill del horno.

Asa la salchicha en una plancha bien caliente. Corta el pimiento verde en tiras y ásalo también en una plancha o en una sartén con aceite y un diente de ajo pelado durante 5 minutos, removiéndolos a menudo.

Reparte los pimientos en el interior del roll, añade las lonchas de tomate, el queso Cheddar y la remolacha cocida cortada en tiras muy finas. Agrega los brotes de ensalada y salsea con la salsa Burning Love, la mahonesa de mostaza y el ketchup picante. Espolvorea con la cebolla frita crujiente y sirve rápidamente.

SALSA
BURNING
LOVE

Tritura la remolacha con la nata montada y mezcla con la mahonesa, unas gotas de limón, una pizca de cayena, pimienta y sal, hasta que queden bien integrados.

Para la mahonesa de mostaza: Mezcla la mahonesa con la mostaza.

Para el ketchup picante: Mezcla el ketchup con unas gotas de Tabasco a tu gusto.



JUKEBOX

Burning love
(Elvis Presley)

The house of the rising sun
(The Animals)

You never can tell
(Chuck Berry)

TEX MEX DREAM

Roll de filetes de pollo empanados con guacamole, maíz dulce, chile jalapeño y mahonesa de cilantro



ACOMPAÑAMIENTO

Tortitas de maíz

ROCK & ROLL doble cortado por la mitad.

¡ Uno de los grandes para compartir !

1 PERSONA

RECETA PICANTE (((

INGREDIENTES

- 2 ROCK & ROLL
- 1 pechuga de pollo cortada en filetes finos
- 1 huevo
- 3 cdas. de panko o pan rallado
- 2 lonchas de queso de fundir
- 1 tomate
- 1 cda. de maíz en grano
- 1 chile jalapeño (opcional)
- 1/2 tomate y 1/4 cebolla
- 3 pepinillos
- Unas hojas de cilantro
- Unas tortillas
- 1 cda. de salsa César
- Hojas de lechuga Trocadero
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Corta la pechuga de pollo en tiras finas, pásalas por huevo y panko y fríelas en una sartén con abundante aceite bien caliente.

Parte el roll y dóralo en una sartén o en una plancha caliente por los laterales y el interior. Calientalo unos instantes bajo el grill del horno.

Corta en daditos el tomate, la cebolla y los pepinillos. Añade el maíz en grano y aliña con la salsa César.

Rellena el roll alternando el guacamole, las lonchas de queso, los filetes de pollo empanados, las hojas de lechuga y la preparación anterior. Agrega por encima el chile jalapeño cortado en rodajas, hojitas de perejil y cilantro y las tortillas crujientes desmenuzadas. Salsea con la mahonesa de cilantro y mahonesa clásica y sirve enseguida.

JUKEBOX
La Bamba
(Ritchie Valens)
Blueberry hill
(Fats Domino)
Speedy Gonzales
(Pat Boone)

SWEET EMOTION		
Roll de fresas, frambuesas y arándanos con nata y almendras	ACOMPAÑAMIENTO	
	Caramelo líquido	
	ROCK & ROLL clásico cortado en UVE	1 PERSONA
	¡ Listo para rellenar !	RECETA DULCE

INGREDIENTES

1 ROCK & ROLL
Fresas
Frambuesas
Arándanos
Nata para montar
Almendra laminada
Chocolate
Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Lava las frutas con agua muy fría.
Corta las fresas en daditos pequeños.
Monta la nata con un poco de queso Quark y azúcar.
Tuesta las láminas de almendras (opcional).
Separa un roll y haz un corte por la parte superior.
Ábrelo y rellena la base con nata. A continuación, dispon las frutas alternando fresas, frambuesas y arándanos y llenando los espacios vacíos con flores de nata.
Salsea con chocolate fundido y caramelo líquido.
Listo para servir



CONSEJOS

Para la montada:
Añade una cucharada de queso tipo Quark cuando montes la nata para que adquiriera más consistencia.

JUKEBOX

Sweet Emotion
(Aerosmith)
Sugar, Sugar
(The Archies)
Good Vibrations
(The Beach Boys)

LIGHT MY FIRE



Mini Rock&Roll de tartar de fuet

MINI ROCK & ROLL
cortado en UVE

2 PERSONAS

RECETA FRÍA

INGREDIENTES

- 4 MINI ROCK & ROLL
- 200 g de fuet o salchichón
- 8 pepinillos
- 6 cebolletas
- 20 alcaparras
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Salsa Worcestershire
- 2 cucharaditas de mostaza
- Unas gotas de Tabasco®
- Brotes para decorar
- Cebollino picado para decorar
- Pimienta
- Sal

ELABORACIÓN

Retirar la piel del embutido y cortarlo en cuadraditos minúsculos con ayuda de un cuchillo bien afilado de forma que parezca un tartar de carne. Picar finamente los pepinillos y las cebolletas.

Batir el aceite de oliva con la salsa Worcestershire, la mostaza, el Tabasco® al gusto y una pizca de sal y pimienta.

Mezclar el tartar de fuet con el picadillo de pepinillo y cebolletas. Agregar las alcaparras y aliñar con la salsa preparada.

Abrir los Mini Rock&Roll y dorarlos ligeramente en una plancha bien caliente por los dos lados. Repartir en su interior el tartar y decorar con cebollino picado y brotes.



CONSEJOS

Para la montada:
Añade una cucharada de queso tipo Quark cuando montes la nata para que adquiriera más consistencia.

JUKEBOX

Sweet Emotion
(Aerosmith)
Sugar, Sugar
(The Archies)
Good Vibrations
(The Beach Boys)

BLUE SUEDE SHOES

Mini Rock&Roll de roquefort, membrillo y nueces



PARA COMPARTIR

RECETA FRÍA

MINI ROCK & ROLL cortado en UVE

INGREDIENTES

4 MINI ROCK & ROLL
200 g de queso blanco de untar
100 g de queso Roquefort
75 g de dulce de membrillo
50 g de nueces

ELABORACIÓN

Mezclar con la batidora el queso de untar con el queso Roquefort. Introducir esta preparación en una manga pastelera con boquilla rizada y reservarla en la nevera durante un mínimo de 30 minutos para que tome cuerpo.

Picar groseramente las nueces.
Cortar el dulce de membrillo en daditos.

Abrir los Mini Rock&Roll y dorarlos ligeramente en una plancha bien caliente por los dos lados. Con ayuda de la manga rellenar los Mini Rock&Roll con la crema de Roquefort de forma que quede decorativa. Repartir encima los daditos de membrillo y las nueces y servir.



YOU REALLY GOT ME

Mini Rock&Roll de tartar de salmón ahumado, crema de aguacate y mahonesa de lima



PARA COMPARTIR

RECETA FRÍA

MINI ROCK & ROLL cortado en UVE

INGREDIENTES

4 MINI ROCK & ROLL
100 g de salmón ahumado
1 aguacate
200 g de queso blanco para untar
unas gotas de Tabasco®
1 lima

Para la mahonesa de lima:
1 vasito de mahonesa
1 cucharada de zumo de lima

ELABORACIÓN

Retirar la pulpa del aguacate y batirla con la crema de queso. Salpimentar y añadir una cdta. de zumo de lima y unas gotas de Tabasco®. Introducir esta preparación en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar en la nevera.

Mezclar la mahonesa con el zumo de lima e introducirla en una pequeña manga pastelera y reservarla en la nevera.

Picar el salmón ahumado. Rallar la piel de una lima con ayuda de un rallador de microagujeros para la decoración del canapé.

Abrir los Mini Rock&Roll, dorarlos y rellenarlos con la crema de aguacate. Repartir el tartar de salmón encima y decorar con hilos de mahonesa de lima y la ralladura.



 EUROPASTRY

contact@europastry.com

www.europastry.com

900 118 888