

PREMIUM QUALITY  
**ROCK  
& ROLL**  
SINCE 1987



# PURO ROCK & ROLL

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



## 66160 ROCK & ROLL

Eléctrico, rebelde y con mucha personalidad, así se presenta este pan lleno de posibilidades. Siempre va en grupos de 8 u. 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.

6 BOLSAS EN PLACAS 8u.

584gr PLACA / 73gr U.

PALETIZADO - 4x14

DESCONGELACIÓN - 50'

REGENERACIÓN - 1'

17 CM

## 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  
Separa, unta los laterales con mantequilla y plancha

2  
Haz un corte en la parte superior

3  
Rellena y condimenta al gusto

# CORTES Y ACORDES

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

## CORTE TRÍO

Necesitarás 3 ROCK & ROLL unidos. Córtalos transversalmente y ábrelos por la mitad por el lado que desees.

## CORTE TRÍO DOBLE

Necesitarás 3 ROCK & ROLL dobles unidos. Córtalos transversalmente y ábrelos por la mitad por el lado.

## CORTE CUADRADO

Necesitarás dos ROCK & ROLL unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente y ábrelos.

## CORTE EN UVE

Practica un corte longitudinal a lo largo de la superficie superior del ROCK & ROLL y rellénalo.

CORTE TRÍO DOBLE

CORTE CUADRADO

CORTE TRÍO

CORTE EN UVE

# FORMATOS

Las formas más originales son las que te diferenciarán de la competencia.

¡Atrévete!

Formatos diferentes para todos los gustos: para los que les gusta picar, los que quieren compartir, los valientes y los más atrevidos.



# 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

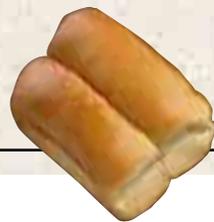
Incentiva la compra con un  
**2x1**

# 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 pizca 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  
Brotos germinados de alfalfa  
Mantequilla  
Pimienta 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

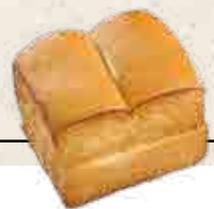
Love me tender  
(Elvis Presley)  
Pretty woman  
(Roy Orbison)  
Peggy Sue  
(Buddy Holly)

# 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.

¡Una hamburguesa al Cuadrado!

1 PERSONA

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.



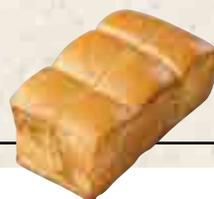
**JUKEBOX**  
Like a rolling stone  
(The Jimmy Hendrix Experience)  
Let's spend the night together  
(The Rolling Stones)  
Like a rolling stone  
(Bob Dylan)

# BURNING LOVE

Salchicha en salsa picante de remolacha con Cheddar y pimientos verdes

ACOMPAÑAMIENTO

Aros de cebolla empanados y fritos



ROCK & ROLL Trio doble con corte transversal.

¡ Rellénalo por arriba !

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 cda. 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. Caliéntalo 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

¡ Listo para rellenar !

1 PERSONA

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)



 **EUROPASTRY**

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

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

900 118 888