



# FOCACCIA'S

originale mediterraneo

 EUROPASTRY



## INTRODUCCIÓN

### UNA HISTORIA MILENARIA

Originaria de Génova, la focaccia bien podría contemplarse en cualquier vitrina como pieza milenaria de la cultura italiana. Pues se tiene constancia que ya en el 200 a. C. se disfrutaba de su crujiente exterior y su tierno corazón.

Desde entonces este pan tan emblemático se ha transformado en uno de los pilares de la dieta genovesa e italiana, convirtiendo a sus seguidores en auténticos adictos a este rico manjar que no pueden parar de devorar a cualquier hora y en cualquier lugar.

Estamos ante un pan predestinado a seguir haciendo historia.



#### 64445 FOCACCIA BIANCA

42 u	135 g	4x9	20-30'	14,5x12,5 x5 cm



### SENCILLAMENTE ORIGINALE!

Elaborada con harina de trigo italiano, aceite de oliva y semolina, la Focaccia Bianca de triple fermentación se presenta en boca suave y crujiente con un intenso sabor a pan recién hecho y aceite de oliva.

Sus múltiples y característicos hoyuelos la hacen única e irresistible al mordisco. Sola o acompañada se antoja a cualquier hora del día, favoreciendo así su rotación.

## REGENERACIÓN

### CONSEJO

Es importante darle un toque de plancha o de horno durante unos 2 minutos para servirla caliente y crujiente como si estuviera recién hecha.





## TOPPINGS

### UN LIENZO EN BLANCO

Crea auténticas obras gastronómicas dando rienda suelta a tu imaginación combinando infinidad de ingredientes.

Tienes en frente la base ideal para experimentar y sorprender a tus clientes con elaboraciones sencillamente perfectas.



TOMATES



ANCHOAS



PEPINILLOS



ALCAPARRAS



NARANJAS



CEBOLLA ROJA





## CORTES

### NO TE CORTES

Las posibilidades son muchas y diversas. Logra cortes diferentes y originales que ayuden a la rotación del producto como los que te presentamos a continuación.



CORTE EN TIRAS



TRIÁNGULOS MINI



CUADRADOS MINI

RECTÁNGULOS

TRIÁNGULOS





Queso  
San Simón  
da Costa



### Elaboración

Retirar la corteza del queso y cortarlo en láminas muy finas con ayuda de un utensilio cort quesos.

Hacer rollitos con el jamón para poder cortarlos en tiras muy finas. Pelar el mango y cortarlo para obtener láminas.

Partir las focaccias y calentarlas durante 2 minutos bajo el grill del horno. Luego, aún calientes, disponer encima las lonchas de queso ahumado, las láminas de mango y el jamón York. Cerrarlas y servir las inmediatamente para que el queso esté tibio, casi fundente.

La elaboración del queso San Simón da Costa termina con un proceso de ahumado con leña de abedul que le otorga una suave nota a humo muy característica. Puede sustituirse por mozzarella o por otro queso que funda fácilmente.



## RECETA CAPRI

### FOCACCIA DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA, RÚCULA, MANGO Y JAMÓN YORK

Receta 4 personas



### Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 100 g de queso San Simón da Costa ahumado
- 1 mango
- 100 g de jamón de York
- Rúcula







### Elaboración

Ecurrir las mozzarellas y cortarlas en lonchas. Cortar los tomates en rodajas y dejarlas unos instantes sobre papel absorbente para que pierdan parte de su humedad. Freír las lonchas de beicon en una sartén con una cucharada de aceite hasta que estén crujientes. Pelar los aguacates, retirar el hueso y cortarlos en láminas. Cortar los tomatitos secos en láminas finas.

Pesto: Triturar todos los ingredientes, añadiendo algo más de aceite si fuese necesario hasta obtener una textura espesa pero poco homogénea.

Crema de piñones: Triturar todos los ingredientes con un robot y reservarlos en la nevera durante unas horas para que tomen cuerpo.

Abrir las Focaccias y untar las dos mitades con el pesto. Rellenarlas con las lonchas de mozzarella, el pavo braseado, el beicon, la crema de piñones, los tomatitos secos, las láminas de aguacate y las rodajas de tomate. Dorarlas unos instantes en una plancha bien caliente para que la mozzarella se funda y servir las inmediatamente.



## RECETA GÉNOVA

### FOCACCIA DE PAVO BRASEADO, BEICON, AGUACATE, MOZZARELLA, TOMATE, PESTO DE RÚCULA Y CREMA DE PIÑONES

Receta 4 personas



#### Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 100 g de lonchas finas de pavo braseado
- 8 lonchas de beicon
- 200 g de mozzarella de Búfala
- 1 aguacate
- 2 tomates
- 2 tomatitos secos en aceite

#### Crema de piñones

- 50 g de piñones
- 30 ml de agua
- 10 ml de aceite

#### Pesto de rúcula

- 70 g de rúcula
- 6 cdta de nueces
- 80 ml de aceite de oliva
- 1 cdta de queso parmesano rallado
- ½ diente de ajo, sal y pimienta





### Elaboración

Hummus de lentejas: Ecurrir las lentejas y triturarlas en un robot con el tahini (pasta de sésamo), el cilantro picado, una pizca de sal y pimienta y 1 dl de aceite de oliva hasta obtener una salsa densa y homogénea (añadir más aceite si fuese necesario).

Cortar los calabacines en dados y saltearlos en una sartén con tres cucharadas de aceite de oliva junto con las setas troceadas y el ajo picado durante 4 minutos. Añadir los tomatitos cherry partidos y cocer 1 minuto más. Salpimentar, espolvorear con perejil picado y reservar.

Abrir las Focaccias y untar las dos mitades con hummus de lentejas. Repartir encima la preparación de setas, tomatitos y calabacines. Completar con hojitas de escarola y germinados de cebolla.

En el momento de servir, calentar las focaccias durante unos instantes en una plancha caliente para que estén bien crujientes.



## RECETA CERDEÑA

### FOCACCIA DE HUMMUS DE LENTEJAS CON SETAS SHIITAKE Y CALABACINES

Receta 4 personas



#### Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 200 g de lentejas cocidas
- 3 cucharadas de tahini
- 100 g de setas shiitake
- unas hojas de escarola
- 1 calabacín
- 12 tomatitos cherry
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de cilantro y perejil
- 2 cdas de germinados de cebolla
- aceite de oliva
- sal y pimienta







### Elaboración

Precalentar el horno a 200°C.  
Lavar los pimientos, secarlos con un paño limpio y disponerlos en una bandeja refractaria.  
Asarlos a 200°C durante 50 minutos.  
Dejarlos enfriar hasta que estén tibios, retirar los pedúnculos y las semillas interiores, pelarlos y cortarlos en tiras gruesas.

Pelar las cebollas y cortarlas en lonchas finas. Pelar y picar el diente de ajo. Calentar cuatro cucharadas de aceite en una sartén o una cazuela ancha y rehogar las cebollas a fuego muy lento durante 20 minutos.  
Añadir el ajo picado a media cocción. Salpimentar y dejar enfriar.

Abrir las Focaccias y repartir en su interior la cebolla rehogada, el atún escurrido y desmigado, las tiras de pimiento asado, las aceitunas negras troceadas y la albahaca picada.  
Calentarlas en una plancha o en el horno en el último instante antes de servir.



## RECETA PORTOFINO

### FOCACCIA DE ATÚN, PIMIENTOS ROJOS Y ACEITUNAS NEGRAS

Receta 4 personas



#### Ingredientes

- 4 Focaccia Bianca
- 300 g de atún en aceite de oliva
- 4 cebollas
- 2 pimientos rojos
- 100 g de aceitunas negras deshuesadas
- 1 diente de ajo
- 1 ramito de albahaca
- aceite de oliva
- sal y pimienta







## Elaboración

### PIZZA CAPRESE

Repartir la mitad de la mozzarella sobre la focaccia, cubrir con lonchas de tomate, salpimentar y terminar con más mozzarella.

Espolvorear con hojitas de orégano y hornear a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.

### PIZZA FORMAGGIO

Repartir la mitad de la mozzarella junto al parmesano y roquefort sobre la focaccia, salpimentar y terminar con más mozzarella.

Pelar, partir y esparcir los pistachos. Disponer unas hojitas de romero y hornear a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.



## RECETA PIZZAS

Receta 1 persona



### Ingredientes Pizza Caprese

- 1 Focaccia Bianca
- Mozzarella
- Lonchas de tomate
- Orégano
- Aceitunas negras

### Ingredientes Pizza Formaggio

- 1 Focaccia Bianca
- Mozzarella
- Parmesano
- Roquefort
- Pistachos
- Hojitas de romero





## IDEAS Y PRESENTACIÓN

### AIRES MEDITERRÁNEOS

Es el momento de vestir a este  
suculento bocado al más puro  
estilo mediterráneo.  
Dándole un toque fresco,  
apetitoso y atractivo.  
¡Realza sus raíces!





# FOCACCIA'S

originale mediterraneo

 EUROPASTRY®

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