

Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)



Rolovaný sendvič se šunkou a salátem

Chlebová rolka bohatě plněná čerstvým sýrem, salátem a jemnou šunkou. Ideální jako neobvyklý předkrm či finger food.

Suroviny

Tramezzino (1/2 plátu)	50g
Čerstvý sýr	60g
Šunka hranatá	20g
Listový salát	5g
Celková hmotnost:	135g
Orientační nákladová cena:	16,40 Kč

Doporučení:

Obalte celou chlebovou rolku plátkem parmské šunky, po nakrájení získáte luxusně působící mini sendviče, které nebudou na povrchu osychat.

Inspirace:



Japonský sendvič



Club sendvič



Letní tramezzino

Postup přípravy:

Na sendvič použijeme půlku jednoho plátu z bochníku světlého chleba tramezzino. Plát namažeme čerstvým sýrem až k okrajům, poklademe listovým salátem, plátkem šunky a pevně zarolujeme. Chlebovou rolku nakrájíme ostrým nožem na 4 - 5 mini roládek.

Mezinárodní zkušenost

Tramezzino



Tramezzino

Speciální druh italského chleba, pro který jsou typické vodorovně nakrájené tenké pláty bez kůrky na okrajích. Díky své měkké a velmi tvárné střídce má široké možnosti využití. Ideální na výrobu studených i grilovaných sendvičů, obložených chlebů, slaných dortů, wrapů, raviol, kanapek, krutonů a krust.

Splňuje vysoké nároky hotelů, restaurací i cateringu. Vyzkoušejte tramezzino a nabídněte svým zákazníkům něco nového.

Historie a výroba

Chléb tramezzino má svůj původ v okrajové oblasti Benátek, ve městě Mestre. V této severoitalské oblasti se připravuje přibližně od 60. let 20. století. Hlavní surovinou této tradiční receptury je bílá pšeničná mouka doplněná mlékem, pivovarskými kvasnicemi a vepřovým sádlem. Tmavá varianta Tramezzino Rye obsahuje žitnou mouku. Celý výrobní proces trvá zhruba 12 hodin a výsledkem je přibližně 2 kg bochník bílého či tmavého chleba. Po odstranění kůrky je chléb horizontálně nakrájen na 10 plátů o velikosti 10 x 48 cm. Takto zpracované pláty tramezzina pak stačí pouze rozmrazit a jsou připraveny k dalšímu využití.

Recepturní lístek

(receptura na 8 porcí)

Sendvič se šlehaným sýrem a rajčaty concasé

Jednoduchý a chutný sendvič, který lze snadno obměňovat a vytvářet tak množství variací.

Postup přípravy:

Rajčata krátce spaříme ve vroucí vodě, oloupeme, zbavíme jadérek a dužinu nakrájíme na větší kousky. Feta sýr vyšleháme s olivovým olejem, dochutíme pepřem, čerstvým tymiánem a přidáme jemně nakrájené olivy. Plát tmavého tramezzina namažeme polovinou vyšlehaného sýra, posypeme rajčaty concasé, poklademe listy salátu, překryjeme plátem světlého tramezzina a opakujeme postup s náplní. Nakonec přiklopíme druhým plátem tmavého tramezzina. Takto vytvořený sendvič rozdělíme na čtyři díly, každý díl pak šikmo rozkrojíme na polovinu a získáme tak 8 trojúhelníkových sendvičů.

Suroviny

Tramezzino Rye (2 pláty)	200g
Tramezzino (1 plát)	100g
Feta sýr	200g
Tymián čerstvý	5g
Olivový olej	40g
Černé olivy	80g
Rajčata čerstvá	400g
Listový salát	50g
Pepř	
Celková hmotnost:	1075g
Orientační nákladová cena (8 porcí)	127,45 Kč
Orientační nákladová cena (1 porce)	15,93 Kč

Doporučení:

Tento lehký sendvič je vhodné doplnit plátky sušené šunky nebo uzenou rybou.

Další možnosti:

- » světlé tramezzino je možné před plněním zlehka opéct. Výsledný sendvič pak bude nejen krásnější, ale i chuťově bohatší.
- » skládané sendviče je dobré před krájením zlehka přimáčknout po celé ploše. Sendvič tak bude kompaktnější a při krájení nebude vypadávat náplň.
- » velké sendvičové trojúhelníky je možné naporcovat na menší dílky a podávat jako party sendviče nebo finger food.

Tramezzino (Italský mléčný chléb světlý)

4294230 / 5000484 - nový kód platný od 1.1.2010

hmotnost:	1000g
ks/karton:	6x10 plátků
karton/paleta:	48
rozmražení:	30min
teplota pečení:	---
pečení:	---
pára:	---



Tramezzino Rye (Italský chléb tmavý)

4294232 / 5000779 - nový kód platný od 1.1.2010

hmotnost:	1000g
ks/karton:	6x10 plátků
karton/paleta:	48
rozmražení:	30min
teplota pečení:	---
pečení:	---
pára:	---



Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)

Chlebová raviola se šunkou

Tmavé tramezzino naplněné pomazánkovým máslem s čerstvým koprem a šunkou. Vyzkoušejte tento netradiční sendvič, nebudete litovat.

Postup přípravy:

Z plátu tramezzina vykrojíme kolečko. Doprostřed tohoto kolečka navršíme pomazánkové máslo smíchané s nasekaným koprem a vtlačíme ruličku šunky. Vykrojený díl chleba i s ingrediencemi vložíme do tvořítka na ravioly a řádně stlačíme. Vytvořenou raviolu servírujeme se zeleninovým salátem.

Suroviny

Tramezzino Rye (1/4 plátu)	20g
Pomazánkové máslo	10g
Šunka	5g
Kopr čerstvý	1g
Sůl, pepř	
Celková hmotnost:	36g
Orientační nákladová cena:	5,98 Kč

Doporučení:

Pokud nemáme k dispozici tvořítka na ravioly, použijeme na stlačení okrajů vidličku nebo tupou stranu nože. Obměnou náplně (je možné vytvořit i sladké ravioly s ovocem či čokoládou) nebo výměnou tmavého tramezzina za světlé získáme různé variace. Dle druhu náplně lze hotové světlé ravioly zapékat a podávat teplé.

Další možnosti využití:

Z tramezzina je možné vytvořit netradiční a velmi působivé slané dorty ve stylu chlebových lasagní. Jednotlivé pláty tramezzina (doporučujeme kombinaci světlých a tmavých plátů) se promazávají pomazánkami, plní slabými plátky uzenin a sýrů a sestavují jako dort. Takto složený bochník chleba se pak po stranách a na povrchu potře pomazánkovým máslem a dekorativně ozdobí. Lze vytvořit i sladkou verzi chlebového dortu naplněného čokoládou či marmeládou a na povrchu ozdobeného ovocem.

Z odřezků tramezzina (např. po vykrajování koleček na ravioly) můžeme připravit výtečné ochucené krutony na salát či polévku. Postup je velmi jednoduchý: odřezky nakrájíme na malé kousky, pokapeme olivovým olejem s bylinkami, česnekem či pestem a opečeme. Krutony lze samozřejmě připravit i neochucené, opečené jen tak nasucho.