



INSPIRACE SENDVIČE



La Lorraine

Pečení je naše vášně





INSPIRACE LA LORRAINE **SENDVIČE**

JEN TAK NĚCO MALÉHO ZAKOUSNOUT

Podle jedné teorie byl vynálezce sendvičů jistý Bill Smith, majordomus anglického šlechtice. Lord byl vášnivý karbaník, který nechtěl být při hraní karet vyrušován. Přišel tak s nápadem vkládat plátky masa mezi dva krajíce chleba tak, aby mohl v jedné ruce držet karty a druhou rukou jíst jídlo. Tato teorie nebyla nikdy doložena, ale většina z nás už sendviče zná od svého dětství. Kdo by nezbožňoval namazaný krajíc chleba s máslem, sádlem nebo domácí pomazánkou, s kterým mohl běžet ven. Velmi často se ale stalo, že chleba upadl na zem a z nějakého důvodu vždy namazanou stranou dolů. Tento problém jsme ale dokázali vyřešit tak, že jsme krajíce překrojili a dali obě půlky k sobě. Takže když chleba upadl, tak stačilo jen oprášit a dal se jíst dál. A tak vznikly sendviče oblíbené po celém světě.



Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová

CUKRÁŘKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE
LA LORRAINE





SALÁTY PŘEDKRMY TAPAS



INSPIRACE LA LORRAINE SENDVIČE



SALÁTY, PŘEDKRMY, TAPAS

1 ŘEMESLNÁ BAGETA S KVASEM

130 G, 65 KS/KRT

Bageta z pšeničné a žitné mouky s obsahem pšenično-žitného kvasu, zdobená třemi příčnými řezy.

4295508

2 TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

800 G, 7 KS/KRT

Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami a sójou. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2307014

3 SÝROVÝ ŠNEK

100 G, 2 x 30 KS/KRT

Plundrový šnek plněný bešamelovo-sýrovou omáčkou. Na povrchu zdobený strouhaným sýrem.

4208235



4 BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM

80 G, 96 KS/KRT

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4040208

5 RUSTIKÁLNÍ SEMOLINOVÝ CHLÉB

420 G, 16 KS/KRT

Rustikální chléb ze semolinové mouky s nadýchanou střídou a oříškově praženou chutí. Ideální k lehkým letním salátům, pomazánkám s bylinkami nebo grilovaným jídlům.

4300361

6 ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD

37 G, 8 x 8 KS/KRT

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.

5000055





*„Milujete jídlo
s posezením v přírodě,
v baru, u dobré sklenky
vína? Tak právě tapas je
ideální volba.*

*Jsou synonymem
pro malé občerstvení,
u nás známé jako
jednohubky, kdy se
sejde více lidí u stolu
a každý si bere to,
na co má právě chuť.*

*Zároveň si tak
naladíte chuťové buňky
na hlavní chod, nebo
se příjemně projíte
celým večerem.“*

Zuzana Suchá

Zuzana Suchá

MANAŽERKA PROVOZOVNY
JEZ! KANTÝNA BRANÍK

TAPAS – Z KVÁSKOVÉ BAGETY

1 plátek	bageta kvásková
3 plátky	gravlax losos
3 ks	uvařené krevety
4 g	čerstvá okurka
10 g	křepelčí vejce
10 g	majonéza
3 g	dijonská hořčice

Bagetu necháme povolit a upečeme dle návodu v katalogu. Necháme vychladnout a poté nakrájíme na silnější kolečka. Majonézu smícháme s dijonskou hořčicí a lehce mázeme na povrch. Přidáme plátky lososa gravlax a uvařené, nebo osmahnuté oloupané a osolené krevety, okurku naplátkujeme pomocí škrabky na brambory – plátky přidáme mezi ostatní ingredience, zakápneme směsí majonézy. Nakonec přidáme půlku křepelčího vejce napíchnutého na ozdobné párátko.



SMOREBROED – DÁNSKÉ CHLEBÍČKY

1 plátek	chléb tmavý farmářský
2 plátky	uzený pstruh
30 g	majonéza
8 g	dijonská hořčice
20 g	vařené brambory
20 g	nakládaná cibule
10 g	kapary
3 g	kopr

Chléb necháme povolit a upečeme dle návodu, po vychladnutí nakrájíme na plátky. Majonézu smícháme s dijonskou hořčicí a lehce potřeme chléb. Přidáme tenké plátky vařených brambor proložené kousky uzeného pstruha, zakápneme znovu majonézou a přidáme kapary a cibuli (naložené v oleji, octu, soli a cukru). Posypeme čerstvým koprem.





PŘÍLOHOVÉ KRUTONY K POLÉVKÁM

0,03 ks sýrový šnek

Sýrový šnek necháme povolit tak 10 minut a poté jej nakrájíme na několik dílů, abychom dostali atraktivní krutony k polévce či jako přílohu např. k salátům. Díly rozmístíme cca 1 – 2 cm od sebe, protože při pečení nabydou na velikosti. Pečeme na 180 °C s párou cca 10 minut.

Doporučujeme ke krémovým polévkám a salátům.



PŘÍLOHOVÁ BAGETA ČESNEKOVÁ K SALÁTU À LA BAKE ROLLS

0,5 ks bagetka česneková

Bagetku necháme lehce povolit a v místech řezů ji nakrájíme na plátky. V těchto místech je již natlačena směs másla bylinek a česneku. Položíme na pečicí papír a upečeme dozlatova. Pokud chceme mít pečivo měkčí, pečeme na vysokou teplotu 190 °C po dobu 5 – 7 minut. Pokud však potřebujeme plátky ve stylu bake rolls, „sušíme“ pečivo na 140 – 150 °C cca 20 minut.

CHLÉB S PAŠTIKOU A NAKLÁDANOU CIBULÍ

2 plátky	rustikální semolinový chléb
50 g	paštika dle chuti
20 g	cibule
3 g	ocet
3 g	cukr
2 g	sůl
3 g	olej

Chléb necháme povolit minimálně 1 hod. při pokojové teplotě. Pečeme na 180 °C cca 20 minut. Po vychladnutí nakrájíme na tenké plátky. Vhodné jako příloha k paštikám a kvalitním uzeninám nebo jako podklad pro open sendvič (česky chlebíček). Červenou cibuli nakrájíme na půlkolečka a smícháme s ostatními surovinami a necháme 1 den odstát. Dostaneme báječný doplněk k paštice.



KOŠÍK Z TUNNBRÖDU K SALÁTŮM

1 ks	švédský chléb TUNNBRÖD
------	------------------------

Chléb necháme rozmrazit, vložíme jej do plechové misky podobné velikosti a druhou miskou přiklopíme tak, aby byl tvarován do formy košíku. Viz obrázek. Pečeme na 140 °C cca 20 minut. Cílem je, aby se chléb vysušil a držel formu. Salát do tohoto košíku servírujeme těsně před podáváním.





TAKE AWAY



INSPIRACE LA LORRAINE SENDVIČE



TAKE AWAY

1 PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA

85 g, 50 ks/KRT

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem, cukrem a margarínem).

2104377

2 FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

120 g, 55 ks/KRT

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4227680

3 TMAVÝ FLAGUETTE

100 g, 48 ks/KRT

Rustikální ploché pšeničné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněnými semínky. S porézní vlhkou střídkou.

5001088



4 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC

100 G, 48 KS/KRT

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

5001149

5 ŽITNÁ KOSTKA S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY

87 G, 70 KS/KRT

Žitná kostka s vysokým podílem přidanych slunečnicových a lněných semínek.

4035076

6 SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB

800 G, 7 KS/KRT

Světlý chléb z pšeničné a žitné mouky s aktivním pšeničným kváskem. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2307013





„Sendvič je ideálním parťákem na cesty, ale také na ‚piknikování‘. Že už na sendviči není co objevovat? I něco tak ‚obyčejného‘, jako je sendvič, můžete proměnit v úžasnou delikatesu. Proto se již dávno za rychlé občerstvení nepovažuje.

Když se řekne sendvič, mnoho lidí si vybaví klasický obložený chleba s plátkem šunky a sýra. Uznejte ale sami, že by byla škoda tak skvělou věc odbýt jen těmito dvěma ingrediencemi.“

Radek Přihonský

Radek Přihonský

PROVOZOVATEL
TACOTRUCK

BURGER – PULLED PORK, SALÁT, KIMCHI, KYSANÁ ZELENINA

1 ks	brioška překrojená
30 g	trhané vepřové maso
10 g	salát Lollo Biondo
10 g	ředkvičky
15 g	hoisin omáčka
10 g	chilli papričky
30 g	kimchi

Bulku necháme rozmrazit a opečeme po vnitřní straně. Trhané maso opečeme a smícháme s hoisin omáčkou. Spodní díl bulky jemně potřeme hoisin omáčkou, přidáme listy salátu Lollo Biondo, plátky ředkvičky a chilli papriček, kimchi salát a na závěr trhané maso. Přiklopíme horním dílem bulky.



FRANCOUZSKÁ BAGETA – ŠUNKA OD KOSTI A MÁSLOVÝ SÝR

1 ks	francouzská bageta
20 g	pomazánkové máslo
10 g	salát Lollo Biondo
30 g	šunka od kosti
30 g	máslový sýr
20 g	okurky

Bagetu necháme povolit a upečeme dle návodu. Po vychladnutí prořízneme podélně pouze z jedné strany, namažeme pomazánkovým máslem, přidáme listy salátu Lollo Biondo. Narolujeme plátky šunky a střídavě proložíme narolovanými půlkami plátků sýra. Přidáme plátky okurky.





FLAGUETTE SENDVIČ – ROASTBEEF, CHIMICHURRI, OKURKY, DIJONAISE

1 ks	tmavá flaguette
20 g	salát Lollo Biondo
10 g	hořčičná omáčka (dijonská hořčice s majonézou 1:1)
20 g	okurky kyselé
16 g	chimichurri omáčka
10 g	cibulová marmeláda
30 g	roastbeef

Flaguette necháme povolit a lehce pečeme cca 5 minut na 190 °C. Po vychladnutí prořízneme podélně, namažeme lehce hořčičnou omáčkou, přidáme listy salátu Lollo Biondo, plátky kyselé okurky, plátky roastbeefu, pokapeme omáčkou chimichurri a cibulovou marmeládou, přiklopíme druhou částí flaguette.



ITALSKÝ SENDVIČ

1 ks	flaguette světlá
12 g	olivový olej
12 g	rukola
10 g	rajčata
5 g	mortadella
12 g	sušená rajčata
12 g	parmazán

Flaguette necháme rozmrazit a lehce upečeme na 190 °C cca 5 minut. Po vychladnutí prokrojíme podélně po vypouklé straně, lehce pokapeme uvnitř olivovým olejem, přidáme rukolu, plátky rajčat, plátky mortadelly, kousky sušených rajčat a kousky parmazánu. Pokud budeme chtít výrobek zapéct, na začátku připrav ho necháme pouze rozmraznout.

ŽITNÁ KOSTKA S UZENÝM MASEM

1 ks	žitná kostka s vysokým obsahem vlákniny
20 g	čedarová omáčka
30 g	uzená krkovice
3 g	pomazánkové máslo
24 g	cibulové kroužky
10 g	Lollo Biondo
20 g	zelný salát

Kostku nacháme rozmrazit a upečeme dle návodu. Po vychladnutí prořízneme podélně, lehce namažeme pomazánkovým máslem, poklademe listy salátu Lollo Biondo, přidáme okapaný zelný salát, plátky uzené krkovice, smažené cibulové kroužky a na závěr pokapeme čedarovou omáčkou. Přiklopíme horním dílem.



ZAPEČENÝ CHLÉB S JITRNICÍ

2 ks	farmářský chléb
15 g	červené zelí
40 g	jitrnicový prejt
30 g	čedar

Chléb necháme povolit a lehce jej upečeme cca 2 minut na 170 °C. Po vychladnutí jej nakrájíme na cca 20 stejných tenčích plátků. Na plátek vložíme nakládané okapané červené zelí, přidáme jitrnicový prejt a plátky čedaru, zapečeme v kontaktním grilu nebo v salamandru.





GRILOVANÉ SENDVIČE



GRILOVANÉ SENDVIČE

1 MÁSLOVÝ CROISSANT

65 G, 2 x 40 KS/KRT

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

4206113

2 FOCACCIA S ROZMARÝNEM

800 G, 4 KS/KRT

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. Pečený na kameni. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné krájení a plnění.

5000786

3 DONUT BEZ POLEVY

45 G, 48 KS/KRT

Dozlatova osmahnutý donut.

4250935



4 SVĚTLÝ TOUSTOVÝ CHLÉB

800 G, 10 KS/KRT

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5001008

5 PŠENIČNÁ TORTILLA

89 G, 6 x 15 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

6 ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM

450 G, 14 KS/KRT

Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a pšeničnou grahamovou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4030102



*„Grilovaný sendvič
se nabízí jako jednoznačně
skvělá volba na lahodný
oběd nebo večeři.*

*Univerzálnost sendvičů
a jejich náplní povýšená
úpravou na grilu
s sebou ovšem přeci jen
přináší jeden značný
problém, a to rozkol
společnosti na dva tábory
a otázku starou skoro
jako sendvič sám. Když
připravujete ,ten nejlepší
grilovaný sendvič', musíte
do něj dát sýr nebo to jde
i bez něj?“*



Michal Suchánek

ŠÉFKUČAŘ,
LA LORRAINE



CROISSANT À LA ŽEMLOVKA

1 ks	máslový croissant
15 g	smetana
14 g	cukr
20 g	ovoce
20 g	vaječná melanž
6 g	vanilkový cukr
16 g	cukr moučka na posypání

Croissant nejlépe jeden den starý roztrháme na menší kousky, měkké ovoce nakrájíme na kousky. Smetanu smícháme s melanží a vanilkovým cukrem. Do menší zapékačí misky postupně skládáme kousky namočeného croissantu ve směsi a kousky ovoce. Na závěr lehce zalejeme směsí smetany a vajec.

Pečeme na 170 °C na 15 minut – před podáváním pocukrujeme.



ZAPEČENÁ FOCACCIA

800 g	focaccia
8 g	olivový olej
10 g	rukola
10 g	parmská šunka
8 g	pancetta
20 g	mozzarella
16 g	parmazán

Focacciu necháme povolit, rozdělíme celý výrobek na 8 ks. Prořízneme podélně a pokapeme olivovým olejem, přidáme rukolu, plátky slaniny nebo šunky, plátky mozzarely a posypeme parmezánem. Zapečeme na kontaktním grilu.





GRILOVANÝ DONUT S JAHODAMI A MASCARPONE

1 ks	donut bez polevy
15 g	mascarpone
15 g	citronová šťáva
5 g	cukr
40 g	ovoce měkké
6 g	cukr moučka
3 g	máslo

Donut necháme rozmraznout, potřeme máslem a lehce ogrilujeme na kontaktním grilu, stejně tak opečeme měkké ovoce. Mascarpone smícháme s citronovou šťávou a cukrem. Donut dozdobíme krémem, přidáme ovoce a posypeme cukrem.



CROQUE MONSIEUR

2 ks	toustový chléb světlý
50 g	gruyère strouhaný
20 g	bešamel
20 g	máslo
40 g	šunka od kosti

Toustový chléb necháme povolit, plátky potřeme rozpuštěným máslem a opečeme z jedné strany. Na tuto opečenou stranu přidáme bešamel, plátky šunky a sýr gruyère (jen malou část). Přiklopíme druhým plátkem, který svrchu pomazeme bešamelem a posypeme řádně sýrem. Zapékáme v salamandru nebo v troubě na 180 °C cca 10 minut.

PLNĚNÁ QUESADILLA

1 ks	pšeničná tortilla
50 g	papriky barevné
10 g	olej
40 g	kuřecí maso
3 g	římský kmín mletý
8 g	sůl, pepř
20 g	cibule
40 g	čedar
4 g	limetková šťáva

Nejdříve okořeníme maso, zakápneme limetkou a prudce osmažíme na rozpálené pánvi. Na druhé pánvi opečeme zeleninu a vše poté smícháme dohromady. Naplníme do tortilly, zasypeme čedarem a zapečeme na kontaktním grilu.



CHLEBOVÝ JEŽEK

1 ks	chléb řemeslný
50 g	BBQ omáčka
100 g	trhané vepřové maso
80 g	slanina
60 g	čedar

Chléb necháme rozmraznout a nařežeme jej do kříže na plátky, tzv. na ježka. Do mezer nejdříve naneseeme BBQ omáčku, popřípadě šťávu z masa, poté přidáme trhané maso v ní také naložené a nakonec slaninu a plátky čedaru. Pečeme v troubě cca 10 – 12 minut na 180 °C.

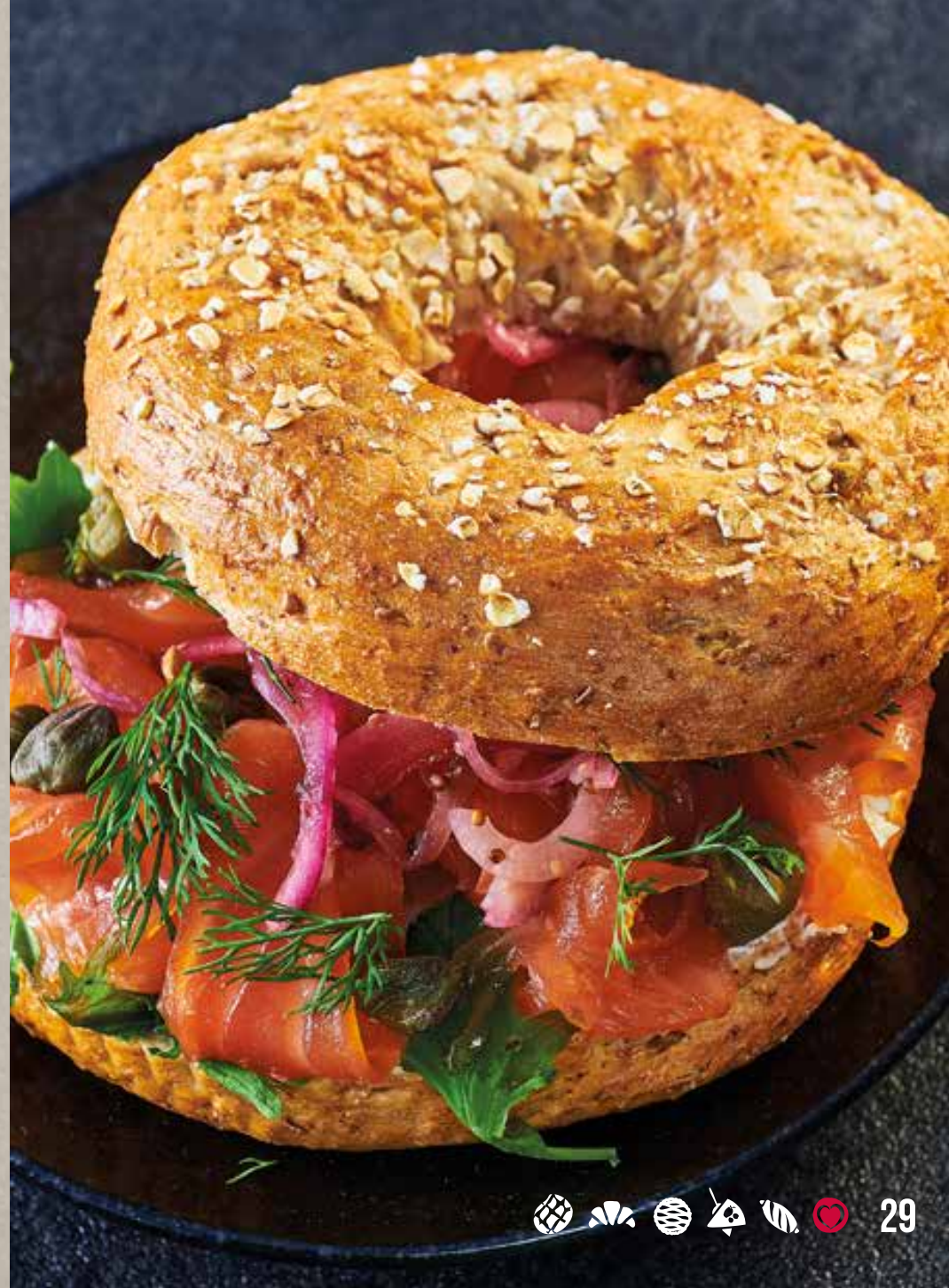




SVĚTOVÉ SENDVIČE



INSPIRACE LA LORRAINE SENDVIČE



SVĚTOVÉ SENDVIČE

1 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

80 g, 3 x 20 ks/KRT

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

5001725

2 BARRA GALLEGA MEDIA

125 g, 50 ks/KRT

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídkou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

5000602

3 TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

1900 g, 4 ks/KRT

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky. Obohacený sójou, slunečnicovými a lněnými semínky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104366



4 VÍCEZRNNÝ BAGEL

85 g, 50 ks/KRT

Celozrnný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 – 5 minut na 220 °C.

5001768

5 MAXI HOT DOG BULKA

85 g, 32 ks/KRT

Předkrojená oválná bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. V maxi velikosti.

4075067

6 RUSTIKÁLNÍ BAGETA STŘEDNÍ

130 g, 40 ks/KRT

Světlá pšeničná bageta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295378



*„Svět sendvičů je sám
o sobě velice rozmanitý
i v našich končinách,
a co teprve pokud bychom
se na ně podívali
ze světového hlediska.*

*Existují stovky, možná až
tisíce propracovaných
receptur, dokonce jsou
desítky sendvičů, které už
podle názvu znají celé
národy. Patrně není žádná
ingredience, kterou by někdo
na světě nepoužil
na přípravu sendviče.
Jediné, co mají společné
všechny z nich je právě
využití pečiva jako
základu.”*

Dušan Vagáň

Dušan Vagáň

ŠÉFKUCHAR,
LA LORRAINE



LOUHOVANÝ ROHLÍK HOT DOG

1 ks	louhovaný rohlík
1 ks	bílá klobása
40 g	zelí červené kysané
30 g	hořčičná omáčka (dijonská hořčice a majonéza 1:1)
3 g	pažitka
8 g	smažená cibulka
1 g	chilli

Rohlík necháme povolit a můžeme ho ohřát v páře cca 2 minuty nebo v mikrovlnné troubě cca 45 sekund na 750 W, přidáme červené zelí, ogrilovanou bílou klobásu, hořčičnou omáčku, posypeme smaženou cibulkou, nasekanou pažitkou a chilli.



BANH-MI-BA

1 ks	barra gallega	14 g	ředkvička
3 g	ocet rýžový	50 g	kuřecí maso
3 g	olej	1 g	sezam
9 g	rybí omáčka	6 g	cukr
30 g	čerstvá okurka	3 g	limetková šťáva
8 g	koriandr	2 g	chilli papričky
20 g	mrkev		

Bagetu necháme povolit a upečeme na 180 °C dozlatova cca 5 minut. Pozor, ať nevysušíte konce. Po vychladnutí prokrojíme. Ředkvičky nasekáme na kolečka, mrkev a okurku pomocí škrabky na brambory naplátkujeme a smícháme s cukrem, rybí omáčkou, olejem, octem a limetkovou šťávou. Kuře jemně pokapeme rybí omáčkou a prudce opečeme na pánvi, nebo grilu, a naplátkujeme. Postupně vkládáme do bagety směs zeleniny a kousků kuřete, posypeme jemně nasekaným čerstvým koriandrem, sezamovým semínkem a chilli papričkami.





CHLÉB PASTRAMI

2 plátky	chléb tmavý venkovský
20 g	majonéza
8 g	hrubozrnná hořčice
40 g	okurky nakládané
20 g	cibulová marmeláda
60 g	pastrami beef

Chléb necháme povolit a lehce jej upečeme na 180 °C cca 10 minut. Po vychladnutí nakrájíme na tenčí plátky, opečeme je (toaster, tál, salamander), potřeme směsí majonézy a hořčice, přidáme plátky kvalitního masa, doplníme plátky okurek a cibulovou marmeládou.



GRAVLAX BAGEL

1 ks	vícezrný bagel
12 g	crème fraîche
3 g	hrubozrnná hořčice
2 g	med
8 g	kopr čerstvý
12 g	nakládaná cibule
10 g	kapary
14 g	rukola
50 g	losos gravlax

Bagel necháme rozmrazit a podélně jej prokrojíme. Vnitřní stranou ho můžeme na tálu lehce opéct. Crème fraîche smícháme s hořčicí a medem, do směsi posekáme také trochu kopru. Naneseme na spodní díl bagelu, přidáme lístky rukoly, poklademe tenkými plátky lososa gravlax, posypeme sekaným koprem, přidáme kapary a nakládanou červenou sladkokyselou cibuli.

CUBANO SENDVIČ

1 ks	maxi hot dog bulka
3 g	máslo
10 g	hořčice kvalitní
20 g	nakládané okurky
30 g	trhané vepřové maso
30 g	kvalitní uzená šunka od kosti
20 g	sýr švýcarského typu nebo čedar

Bulku necháme povolit, vnitřek potřeme rozpuštěným máslem, které se vpije do bulky, a poté hořčicí. Přidáme plátky šunky, trhané vepřové maso (nejlépe krkovicí), plátky okurky a sýr. Vše zapečeme na kontaktním grilu.



BRUSCHETTA

0,5 ks	rustikální bageta střední
60 g	cherri rajčata mix
4 g	olivový olej
2 g	bazalková pasta Primerba
1 g	lístky bazalky
10 g	černé olivy
3 g	česnek

Bagetu necháme povolit a prořízneme ji podélně. Opečeme v troubě na 170 °C nebo na kontaktním grilu dozlatova. V misce nasekáme rajčata, smícháme s olivovým olejem, nejemno nasekaným česnekem, bazalkovou pastou a lehce osolíme. Směs nazdobíme na bagetu.





VEGETARIÁNSKÉ SENDVIČE



INSPIRACE LA LORRAINE SENDVIČE



37

VEGETARIÁNSKÉ SENDVIČE

1 PICCOLO BAGETA – MALÁ

80 g, 80 ks/KRT

Středně velká světlá bageta s podélným řezem. Skvělá na výrobu menších plněných sendvičů.

4229742

2 CEREÁLNÍ BAGETKA

80 g, 65 ks/KRT

Tmavá vícezrnná bagetka zdobená dvěma příčnými řezy. Obohacená a sypaná lžnými semínky, pšeničnými otrubami a drcenou sójou.

4293326

3 CIABATTA JUNIOR

90 g, 60 ks/KRT

Středně velká ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295370



4 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC

100 g, 48 ks/KRT

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

5001149

5 PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA

85 g, 50 ks/KRT

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem, cukrem a margarínem).

2104377

6 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM

190 g, 14 x 1 ks/KRT

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídkou a měkkou zlatavou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

5001743



*„Doba se mění, lidé se
chtějí stravovat i mimo domov
zdravěji a přikládají stále
větší důraz dopadům na
životní prostředí. Sendvič
je bezpochyby nositelem
nejnovějších trendů a není snad
nikdo, kdo by si skvělý sendvič
nedopřál rád. Propojení pečiva
La Lorraine a produktů
Garden Gourmet dalo
vzniknout řadě vegetariánských
sendvičů pro každého
milovníka skvělého jídla,
který se masu vyhýbá nebo
chce občas ve svém jídelníčku
udělat změnu. Přesvědčte se
sami, že i vegetariánský
sendvič může být lahodný
a zajímavý.“*

Jiří Středa

Jiří Středa

CULINARY ADVISOR & EXECUTIVE CHEF
NESTLÉ PROFESSIONAL CZ&SK



**Garden
Gourmet®**

VEGETARIÁNSKÁ FRANCOUZSKÁ BAGETA

1 ks	francouzská bageta střední	10 g	okurky cornichons
10 g	cherry rajčata	30 g	Thomy majonéza
30 g	salát Lollo Biondo		
10 g	marinované cibulky		
30 g	Garden Gourmet nuggets		
1 g	pažitka		

Francouzskou bagetu necháme povolit a poté upečeme na 190 °C cca 5 – 7 minut. Po vychladnutí prořízneme podélně pouze z jedné strany, namažeme spodní plochu dipem z majonézy, marinovaných cibulek, okurek cornichons a pažitky, přidáme lístky salátu. Na závěr přidáme Garden Gourmet nugety, které prokládáme rajčátky a okurkami.



CEREÁLNÍ BAGETKA S BBQ NUDLIČKAMI

1 ks	cereální bagetka	30 g	okurka salátová
20 g	čedar	10 g	ředkvičky
1 l	smetana	0,1 l	olej rostlinný
30 g	salát Lollo Biondo		
10 g	Thomy Barbecue BBQ omáčka		
30 g	Garden Gourmet fillet pieces		
10 g	šalotka		

Cereální bagetku necháme povolit a poté upečeme na 190°C cca 5 – 7 minut. Po vychladnutí prořízneme podélně pouze z jedné strany, namažeme spodní plochu pomocí lžice čedarovou omáčkou, přidáme lístky salátu. Garden Gourmet fillet pieces smíchané s BBQ omáčkou prokládáme plátky ředkviček a okurek a na závěr posypeme smaženou šalotkou.





CAESAR CIABATTA

1 ks	ciabatta junior	50 g	olivový olej
10 g	cherry rajčata	10 g	francouzská hořčice
30 g	salát Lollo Biondo		
10 g	parmazán		
30 g	Garden Gourmet fillet pieces		
1 g	bazalka		
30 g	Thomy majonéza		

Ciabattu necháme povolit a poté upečeme na 190 °C cca 5 – 7 minut. Po ochlazení prořízneme „V“, namažeme dipem z majonézy a francouzské hořčice. Přidáme lístky salátu a Garden Gourmet fillet pieces, které jsme si marinovali v bazalce a olivovém oleji. Na závěr přidáme hoblíčky parmazánu a cherry rajčata.



VEGETARIÁNSKÝ BURGER S ŘÍZEČKY

1 ks	brioche
20 g	cherry rajčata
20 g	grilované papriky
30 g	salát Lollo Biondo
10 g	oliv zelené a černé
30 g	Garden Gourmet schnitzel
1 g	bazalka
30 g	Thomy majonéza
10 g	hrubozrnná francouzská hořčice
0,1 l	olej rostlinný

Brioche necháme povolit, prořízneme podélně pouze z jedné strany, namažeme spodní plochu majonézou promíchanou s hrubozrnnou hořčicí. Přidáme lístky salátu a salát panzanella (olivy, grilované papriky, cherry rajčata, bazalka). Přidáme Garden Gourmet schnitzel.



INSPIRACE LA LORRAINE

SENDVIČE

