

Sortiment pro přípravu panini ...

PANINI BREAD
(PANINI BAGETA)

4227712	
hmotnost:	125g
ks/karton:	45
karton/paleta:	40
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	220°C na grilu
pečení:	3-4min
pára:	NE
2103081*	



PANINI BREAD WITH FINE HERBS
(PANINI BAGETA S BYLINKAMI)

4227713	
hmotnost:	125g
ks/karton:	45
karton/paleta:	40
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	220°C na grilu
pečení:	3-4min
pára:	NE
2103413*	



PŘEDGRILOVANÉ PANINI

4293576

hmotnost:	110g
ks/karton:	55
karton/paleta:	40
rozmrazení:	20min
teplota pečení:	200°C na grilu
pečení:	2-3min
pára:	NE
2103758*	



PŘEDGRILOVANÉ PANINI S BYLINKAMI

4293582

hmotnost:	110g
ks/karton:	55
karton/paleta:	40
rozmrazení:	20min
teplota pečení:	200°C na grilu
pečení:	2-3min
pára:	NE
2103759*	



PANINI SESAME & NIGELLA
(PANINI SE SEZAMEM)

4294265

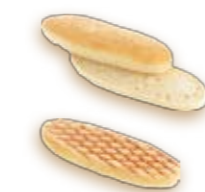
hmotnost:	130g
ks/karton:	45
karton/paleta:	40
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	220°C na grilu
pečení:	3-4min
pára:	NE
5000898*	



FOCACCINA PANINI
(PANINI FOCACCINA, PROŘÍZLÁ)

4294266

hmotnost:	80g
ks/karton:	42
karton/paleta:	48
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	220°C na grilu
pečení:	2-4min
pára:	NE
5000483*	



MINI FOCACCIA WITH FINE HERBS
(MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PROŘÍZLÁ)

4294220

hmotnost:	100g
ks/karton:	50
karton/paleta:	48
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	200°C
pečení:	2-3min
pára:	ANO
5000265*	



MINI FOCACCIA WITH GREEN OLIVES
(MINI FOCACCIA SE ZELENÝMI OLIVAMI, PROŘÍZLÁ)

4294221

hmotnost:	100g
ks/karton:	50
karton/paleta:	48
rozmrazení:	15min
teplota pečení:	200°C
pečení:	2-3min
pára:	ANO
5000266*	



* Nový kód platný od 1.1.2010.



Rady a doporučení pro přípravu opravdu zdařilých a lahodných panini

Panini by mělo být jednoduché v chuti i použitých ingrediencích. Nepřehánějte proto počet použitých surovin. Cílem není naplnit sendvič maximálním množstvím ingrediencí, ale docílit dokonalého vyvážení jednotlivých chutí a struktury.

Příliš bohatá náplň zamezuje snadnému šíření tepla uvnitř sendviče během zapékání. Může tak dojít k tomu, že povrch panini je upečený, zatímco uvnitř nejsou suroviny dostatečně prohřáté a propojené.

Samozřejmostí by mělo být použití surovin té nejvyšší kvality. Jednoduché kombinace základních surovin, bez použití nadměrného množství koření či dalších přípravků na zlepšení chuti, dávají jednotlivým složkám náplně možnost, aby plně rozvinuly svou skutečnou chuť. Výběrem surovin tak můžeme velmi zásadně ovlivnit konečnou chuť a kvalitu panini.

Správně připravené panini musí být křupavé na povrchu a vláčné uvnitř, proto nejvlhčí složku náplně umístěujeme vždy do středu sendviče. Zabráníte tak rozmáčení pečiva a sendviče zůstanou i po zapečení uvnitř šťavnaté.

Panini se obvykle připravují jako pokrm konzumovaný přímo z ruky. Pokud ale volíme složitější varianty panini, které servujeme na talíři, doplníme pak takový sendvič i malým zeleninovým salátem.



Panini

Panini

Panino (mn. číslo Panini) je druh teplého zapékaného sendviče, který je známý především z italské kuchyně. Tlakem kontaktního grilu a působením tepla dochází k prolnutí všech chutí a obyčejná plněná bageta se tak během krátkého okamžiku stává křupavou delikátní pochoutkou. Zapečené panini jsou ideální jako lehký a čerstvý sendvič kdykoliv během celého dne.

Nezaměnitelná chuť a snadná příprava činí z těchto teplých sendvičů trend, který přinese výrazné oživení nabídky nejen v segmentu rychlého občerstvení.

Pečivo z řady „panini“ je připravováno s velkým množstvím páry tak, aby nedocházelo k vytváření kůrky. Nadýchané jemné bagety se stávají křupavými až v okamžiku zapečení v kontaktním grilu, tedy bezprostředně před podáváním.

Základní „panini“ pečivo je v našem sortimentu doplněno o druhy s bylinkami, sezamem či olivami. Tento široký výběr umožňuje vytvořit opravdu velmi pestrou nabídku teplých sendvičů. Pro inspiraci připojujeme několik základních receptur a typů na přípravu osvědčených a hlavně chutných panini.

Inspirace

Tradiční panini

- pršut nebo kvalitní šunka, Mozzarella, rajčata
- šunka, Ementál, bazalka
- sýry Cheddar, Provolone a Mozzarella, rajčata
- ricotta, grilovaná nebo restovaná paprika

Panini inspirované světem

- osmahnutá slanina, dijonská hořčice, salátové listy, rajčata
- uzený losos, mascarpone, rajčata
- restovaná kuřecí prsa, grilovaná paprika, bazalkové pesto
- šunka, sušená rajčata, ricotta

Panini pro gurmány

- restované plátky lilku, kozí sýr, bazalka
- čerstvý špenát, grilovaná paprika a cuketa, srdíčka artyčoků, rajčata
- restovaná krůtí prsa, čerstvý špenát, rajčata, Cheddar, hořčice s medem
- lilková caponata, restovaná červená paprika, kozí sýr

La Lorraine, a.s., U Kozových hor 2748, Kladno
www.lalorraine.cz • tel.: 312 687 304, 312 667 366
LA LORRAINE FOODSERVICE

 La Lorraine
BAKERY GROUP

Teplé sendviče

Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)



Panini quattro formaggi

Efektní panini s vláčnou náplní ze čtyř druhů sýra. Skrývá řadu možností k dalším variacím.

Suroviny

Panini Sesame & Nigella	130g
Gratinovací omáčka Gouda/Ementál	50g
Sýr Eidam	20g
Sýr Niva	20g
Celková hmotnost:	220g
Orientační nákladová cena:	25,89 Kč

Postup přípravy:

Panini Sesame & Nigella podélně rozřízneme. Smícháme strouhané sýry Eidam a Niva s gratinovací omáčkou Gouda/Ementál. Vzniklou směsí potřeme spodní díl panini. Přiklopíme vrchním dílem pečiva a zapékáme v kontaktním grilu cca 2 minuty. Vytékající sýr není na závadu.

Doporučení:

Sýrovou náplň vhodně doplní 30 g čerstvých rajčat nakrájených na plátky. Rajčata náplň barevně i chuťově osvěží.

Panini Sesame & Nigella:

Speciální pečivo oválného tvaru s bohatým pospěm sezamu a semeny černuchy.

Černucha setá (nazývaná též černý kmín, nigela, semena černé cibule) pocházející ze západní Asie je známá více než dva tisíce let. Černá semena byla tradičně využívána různými kulturami po celém světě nejen jako přírodní lék na různá onemocnění, ale také pro celkové zlepšení zdraví. Jako univerzální léčivo jej uznávali již staří Egypťané. Římané nazývali černuchu „řecký koriandr“ a používali její semena jako potravinový doplněk

Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)



Řecké panini

Příjemně svěží náplň z čerstvé zeleniny, oliv a sýra Feta v předgrilované bagetce s bylinkami.

Suroviny

Předgrilované panini s bylinkami	110g
Feta sýr	30g
Olivový olej	5g
Rajčata čerstvá	20g
Rucola	3g
Olivy černé	10g
Celková hmotnost:	178g
Orientační nákladová cena:	17,88 Kč

Postup přípravy:

Předgrilované panini s bylinkami podélně rozřízneme. Připravíme si náplň z rozmačkaného sýra Feta, trhané rucoly, krájených oliv a čerstvých rajčat. Vzniklou směs promícháme s olivovým olejem a plníme rozříznutou panini bagetu. Naplněné panini dlaněmi mírně zmáčkne a vložíme do kontaktního grilu, zapékáme cca 2 minuty.

Doporučení:

Řecké panini bude chuťově výraznější pokud náplň obohatíme o 20 g sýra Eidam.

Předgrilované panini (Pre-Gilled Panini):

Panini bageta s předgrilovanou mřížkou, která dodává i studenému sendviči vzhled čerstvě připraveného panini. Zároveň však podvědomě upozorňuje zákazníky na možnost tepelné úpravy na grilu.

Tuto plně dopečenou bagetu lze snadno rozmrazit a následně naplnit vhodně zkombinovanými ingrediencemi. Hotový sendvič může být nabízen v teplé i studené variantě, dle výběru zákazníka.

Předgrilované panini je vhodné také pro přípravu Hot-dogu.



Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)



Panini s masovou sekanou a rucolou

Syté a lahodné panini blízké českému naturelu. Bylinková focaccia naplněná plátky pečené masové sekané, lístky rucoly a hořčičnou omáčkou.

Suroviny

Mini Focaccia with Fine Herbs	110g
Hellmann´s Dijonnaise	25g
Masová sekaná	75g
Rucola	3g
Celková hmotnost:	213g
Orientační nákladová cena:	29,08 Kč

Postup přípravy:

Spodní díl pečiva Mini Focaccia with Fine Herbs potřeme hořčičnou omáčkou Dijonnaise, posypeme rucolou a obložíme plátky masové sekané. Přiklopíme vrchním dílem pečiva. Zapékáme v kontaktním grilu cca 2 minuty.

Doporučení:

Vyzkoušejte i další variaci. Vyměňte pečivo za Panini Sesame & Nigella, spodní díl rozříznutého panini potřete nejprve směsí 2 g Knorr Primerba Provensal s 1 g olivového oleje a dále pokračujte dle původní receptury.

Mini Focaccia with Fine Herbs / with Green Olives

Předkrojená, plně upečená Mini Focaccia s olivovým olejem připravená v klasické peci na dřevo. Dle druhu doplněná buď směsí italských bylinek či plátků zelených oliv.

Focaccia:

Pravděpodobně nejoblíbenější italský chléb pochází z okolí Janova v severní Itálii, kde byl tradičně připravován v krbu nad bělavými žhavými uhlíky. Základními surovinami při výrobě je pšeničná mouka, olej, voda, sůl a droždí. Zejména v severní Itálii se přidává i vepřové sádlo, díky kterému je pak focaccia měkčí a nadýchanější. Další chuťový rozměr dodávají tomuto pečivu olivy, olivový olej, italské bílé víno nebo bylinky, z nich se nejčastěji používá rozmarýn. Každý italský region má svou, mírně odlišnou verzi. Celý chléb focaccia z pekárny váží několik kilogramů, proto se porcuje na menší díly a prodává se na váhu.

