

# 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
rozmrážení:	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
rozmrážení:	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. Odměnou 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.