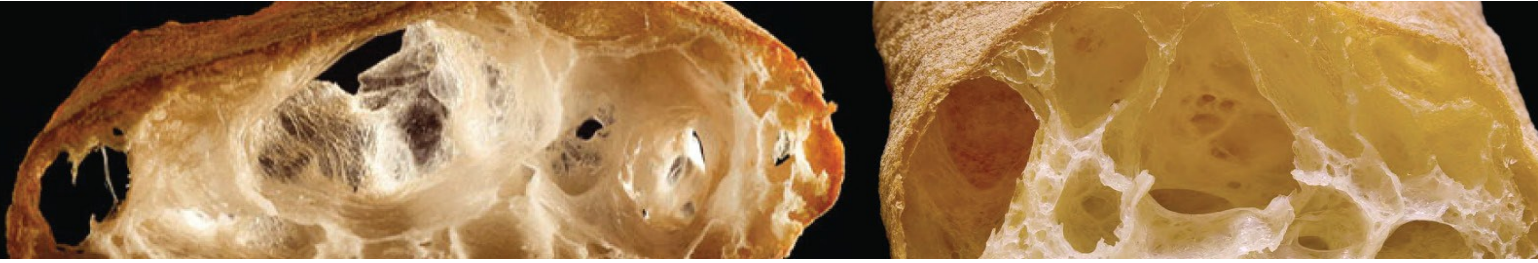


*Pan Artesanal*  
guzmán

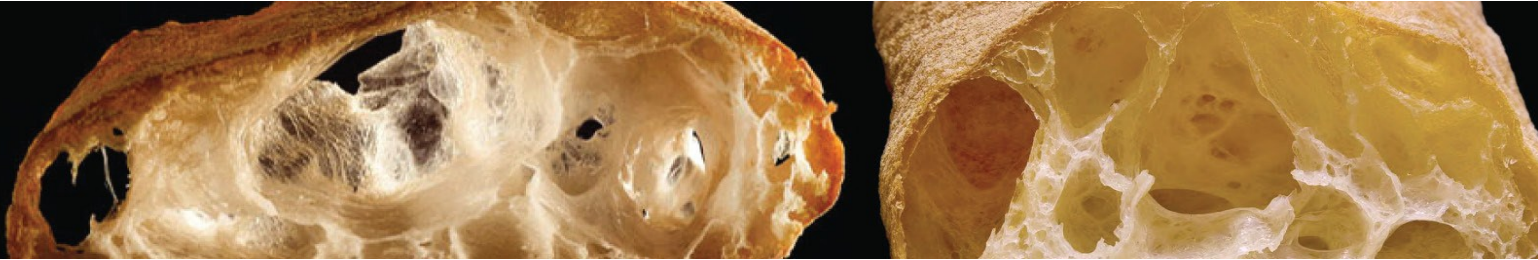




La misión de Guzmán Gastronomía es satisfacer las crecientes exigencias del profesional de la gastronomía y suministrarle los mejores productos para su cocina. El pan es y será un producto base en la cocina, pero en los últimos tiempos ha perdido calidad y protagonismo relegándose a un segundo plano siendo más un complemento que un producto de valor añadido y de diferenciación que ayude a resaltar platos e ingredientes.

Con el objetivo de devolver al pan el protagonismo que se merece, hemos creado un obrador artesano para elaborar un pan de muy alta calidad a medida de las necesidades de nuestros clientes. El proceso se realiza en un obrador pensado para la artesanía pero diseñado para asegurar la máxima seguridad alimentaria. Como resultado obtenemos el "pan de cristal", un producto exclusivo desarrollado por Pan Artesanal Guzmán, que gracias a un proceso manual conseguimos una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, un increíble contraste de crujiente y esponjoso que hace que sea el acompañamiento perfecto para resaltar los mejores platos e ingredientes.





Producto creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, ofreciendo un increíble contraste crujiente y esponjoso.

**REF.COCAX|XAPATA DE PAN DE CRISTAL**

 10-15'

 2 Unid./bolsa  12 Unid  550 gr.  -18°C  200 -220°C  2-4'  75 CM



Producto creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, ofreciendo un increíble contraste crujiente y esponjoso .

**REF.FLAUC|FLAUTA DE PAN DE CRISTAL**

 20 Unid./bolsa  100 Unid  60 gr.  -18°C  180°C  5'  20 CM



Producto creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, ofreciendo un increíble contraste crujiente y esponjoso.

**REF.COCAC|COCA DE PAN DE CRISTAL**

 10-15'

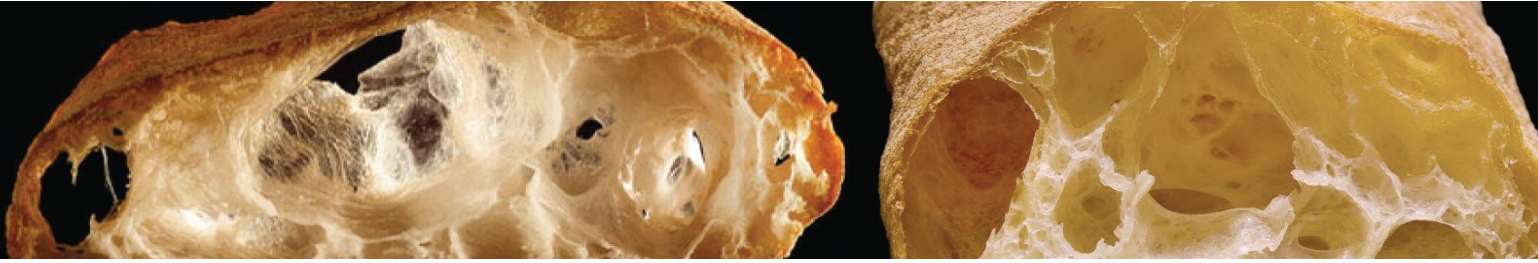
 4 Unid./bolsa  24 Unid  220 gr.  -18°C  200 -220°C  2-4'  38 CM



Pequeño panecillo blanco creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, ofreciendo un increíble contraste crujiente y esponjoso.

**REF.PULGAC|PULGA DE CRISTAL**

 25 Unid./bolsa  150 Unid  36 gr.  -18°C  180°C  5'  7 CM



Producto creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, ofreciendo un increíble contraste crujiente y esponjoso. Sin necesidad de descongelación y corte.

**REF.COCAP|COCA DE CRISTAL EN POCIONES**



100 Unid    20 gr.    -18°C    200-220°C    2-4'    7.5 CM



Producto creado y desarrollado por Guzmán Gastronomía, característico por una corteza crujiente y miga alveolada pero más abundante que en el pan de cristal. Tiene un toque de aceite de oliva virgen extra.

**REF.COCACCEI|COCA DE ACEITE**



15'



18 Unid    580gr.    -18°C    200-220°C    4-6'    58 CM

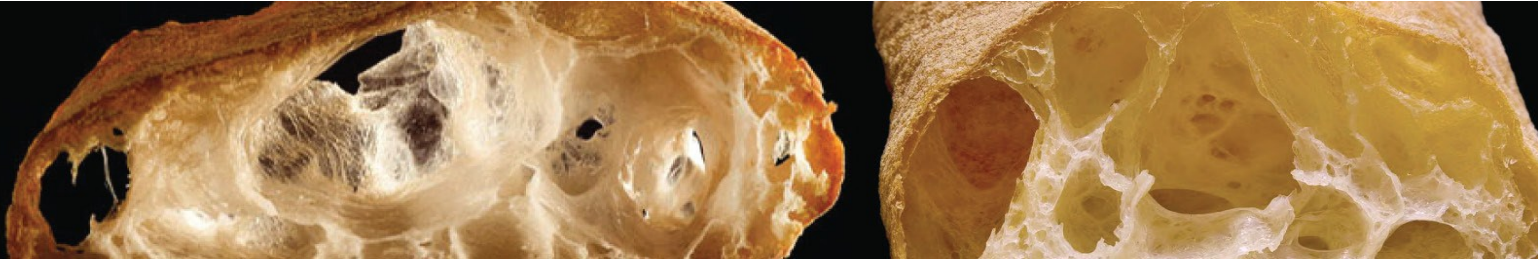


Pan de hamburguesa artesanal, creado y elaborado por Guzmán Gastronomía. Destaca por su consistencia y su fácil preparación, ya que sólo debes dejar descongelar y ya está listo para su consumo.

**REF.BURGUER100|PAN HAMBURGUESA**



36 Unid    100 gr.    -18°C



Pan de MINI Hamburguesa artesanal, creado y elaborado por Guzmán Gastronomía. Destaca por su consistencia y su fácil preparación, ya que sólo debes dejar descongelar y ya está listo para su consumo.

#### REF.MINIBURGUER|PAN MINI HAMBURGUESA



100 Unid



30 gr./unid



-18°C



Pan de hamburguesa artesanal, creado y elaborado por Guzmán Gastronomía. Destaca por su consistencia y su fácil preparación, ya que sólo debes dejar descongelar y ya está listo para su consumo. Hecho con tinta de calamar.

#### REF.BURGNE|PAN HAMBURGUESA NEGRO



50 Unid



90 gr./und



-18°C



Mollete artesanal, típico andaluz, creado y elaborado por Guzmán Gastronomía. Destaca por su consistencia y su fácil preparación, ya que sólo debes dejar descongelar y tostar por ambas caras durante aproximadamente 1 minuto.

#### REF.MOLLETE|MOLLETE



50 Unid



60 gr./und



-18°C



Mini Molletes artesanales, típicos en Andalucía, creados y elaborados por Guzmán Gastronomía. Destacan por su consistencia y su fácil preparación, ya que sólo debes dejarlos descongelar y tostar por ambas caras durante aproximadamente 1 minuto.

#### REF.MINIMOLLETE|MINI MOLLETE



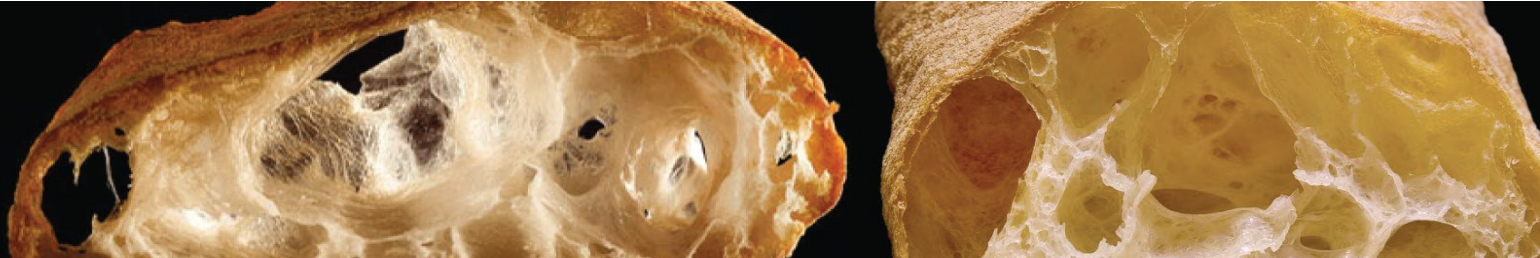
100 Unid



25gr./und



-18°C



# RECETAS



## Coca de pan de cristal con escalibada y anchoas del cantábrico

### Ingredientes

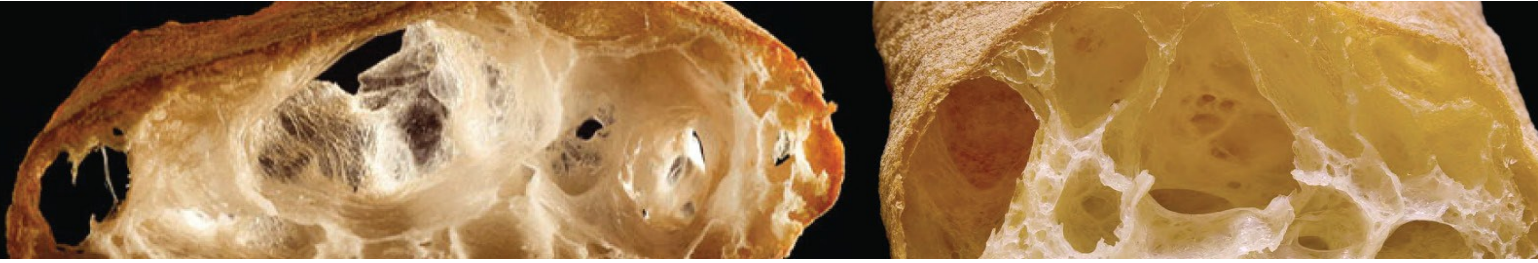
1 pimiento rojo grande  
1 cebolla  
1 berenjena  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal Cornish original  
20 filetes de anchoas  
Micro mezclum  
1 tomate rama maduro  
Cebollino  
Coca Pan de Ceistal

### Elaboración

Asar las verduras y pelar. Cortar a tiras y reservar. Cortar el cebollino y reservar.

Descongelar el pan y cortar en 6 mitades, cocer a 180º durante 6 min. Pelar el tomate, despepitar, cortar en brunoise y reservar. Cortar en juliana la cebolleta y reservar.

Una vez teniendo todo listo y los ingredientes preparados montar el plato según se muestra en la foto.



**Tartar de tomate con guacamole y lomo de bonito en aceite sobre Coca de Cristal**

**Ingredientes**

2 coca pan cristal  
1 aguacate gordo y maduro  
1 tomate rama gordo y maduro  
2 cebolleta tierna  
5 ramitas de cilantro  
Pimienta de espelet  
1 lima  
200 gr de lomo de bonito en aceite  
Cebollino  
Aceite de oliva  
Sal

**Elaboración**

Descongelar el pan, abrir por la mitad y cortar seis porciones  
Pelar los tomates, despepitar y cortar en brunoise y reservar.  
Pelar la cebolleta y cortar en brunoise  
Picar el cilantro y el cebollino.  
Pelar los aguacates y chafar con la ayuda de un tenedor hasta conseguir una pasta.  
Sazonar con la pimienta espelet, poner el zumo de lima, la cebolleta en brunoise, el cilantro y los dados de tomate.  
Con el resto del tomate y cebolleta mezclar y condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.  
  
Hornear el pan y montar el plato según la foto utilizándolo como base.

**Coca crujiente con caviar de berenjena, queso de caba y mermelada de tomate verde**

**Ingredientes**

2 Berenjenas  
2 dientes de ajo  
3 escaluñas  
Aceite de oliva virgen extra  
6 medallones de queso de cabra rulo  
Cebollino  
1 tomate rama maduro  
2 tomates verdes gordos  
100 gr. Azúcar  
Sal, pimienta  
  
2 Coca de cristal

**Elaboración**

Descongelar el pan  
  
Asar las berenjenas, pelar y cortar en brunoise.  
  
Pelar el ajo y la escaluña y cortar en brunoise.  
  
Rehogar con el aceite el ajo, la cebolla, y una vez estén caramelizado incorporar la berenjena picada. Condimentar y reservar.  
  
Pelar, despepitar y cortar a tiras el tomate verde. Hacer un almíbar con el azúcar y incorporar el tomate. Dejar cocer a fuego lento hasta conseguir una textura de mermelada.  
  
Picar el cebollino y reservar.  
  
Pelar, despepitar el tomate y cortar en brunoise.  
  
Cortar el pan en 6 trozos.

*Pan Artesanal*  
guzmán



Guzmán Gastronomía, tu ayudante de cocina:

Barcelona +34 932 628 910 Madrid +34 918 300 550 Logroño +34 625 248 725 Ibiza +34 971 327 866 Alicante +34 965 112 002 Sevilla 692139 385  
pedidos@guzmangastronomia.com www.guzmangastronomia.com