

Pan Artesanal guzmán



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



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 alimentaría. 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



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



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



Pan con cereales de corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, con un color tostado y un toque de sabor a frutos secos, que hemos conseguido con una combinación armónica de harinas, semillas y cereales.

REF.COCACER|COCA DE CRISTAL DE CEREALES



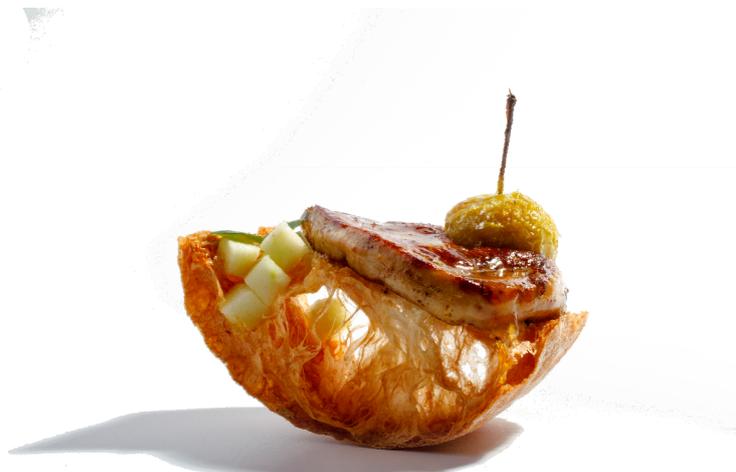
Pan con cereales de corteza muy fina y una miga suave y alveolada con textura porosa, con un color tostado y un toque de sabor a frutos secos, que hemos conseguido con una combinación armónica de harinas, semillas y cereales.

REF.FLACER|FLAUTA DE CEREALES



Pequeño panecillo de cereales 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.PULCER|PULGA DE CEREALES





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 cabra 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
pedidos@guzmangastronomia.com www.guzmangastronomia.com