



Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France Traiteur-Charcutier

À NOTER

Le support des sandwichs peut être très varié : ½ baguette, focaccia, bun's, bagel, moricette, viennois, ciabatta ou tortilla (wraps) avec un montage spécifique.

Tous ces sandwichs peuvent aussi être déclinés en gamme chaude. Dans ce cas, prévoir une salade tolérante à la chaleur (ex : salade iceberg tranchée en 1 cm d'épaisseur.)

La réchauffe de ces produits doit être rapide et de qualité (exclure le micro-onde mais favoriser un four traditionnel (peu rapide) une salamandre, un four convoyeur ou un four dernière génération (chauffe traditionnelle avec injonction de micro onde).

SANDWICH OU BURGER

Chèvre miel et noix



Chèvre miel et noix

1		Pain Four à idées Bun's tranché au paprika BL 6007 ou Ciabatta BL 5995
10	g	Salade au choix
80	g	Tomates
QS		Mélange assaisonnement
5		Tranches de chèvre surgelé (7 g)
50	g	Appareil "miel et noix"

- Découper le pain : 2/3 pour le dessous et 1/3 pour le dessus.
- Sur la base du dessous, déposer la salade, puis les tranches de tomates et les assaisonner. Mettre dessus les tranches de chèvre surgelé. Finir par l'appareil "miel et noix". Refermer.

Appareil miel et noix

250	g	Brisures de noix DGF Service
250	g	Miel
500	g	Fromage frais à tartiner
QS		Mélange assaisonnement

- Après avoir mélangé les brisures de noix et le miel, faire caraméliser l'appareil dans une casserole. Décuire avec le fromage frais à tartiner.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

