

Yaya
María



Recetario

Otoño 2015



Yaya
María



El mejor pan para potenciar tus creaciones e ideas frescas para completar tus especialidades saladas.

Yaya María te ofrece una amplia variedad de panes que combinan de la manera más óptima con los más sabrosos ingredientes. Por eso te proponemos exquisitas recetas que te permitirán diferenciarte y aumentarán las visitas a tu establecimiento. Esta nueva temporada te presentamos una receta con nuestro Croissant París Listo y nuevas guarniciones, que junto con nuestras piezas saladas te permitirán ofrecer combos de menú a tus clientes y refrescar tu oferta.

¡Felices ventas!



La base
para tus
creaciones

Recetario

Las mejores recetas para encarar la nueva temporada incluyen vistosas guarniciones para acompañar tus especialidades saladas.

¡Inspírate en nuestras propuestas y refresca tu carta de otoño-invierno!

Gran Reserva Clásico



01_ Fish&Chips&Wasabi
Panecillo Gran Reserva
Ref. 20340



02_ Gourmet mediterráneo
Gourmet Aceitunas Gran Reserva
Ref. 58185



Pan Tradicional Pan Rústico



03_ Saltimbocca a la romana
Bocata Rústico
Ref. 47300



04_ Bocadillo Cesar Salad
Media Mesana Plus
Ref. 50680



05_ Media Mesana de jamón de Guijuelo
Media Mesana
Ref. 54040



06_ Bocadillo de tagliatta
Barra de Leña
Ref. 50610



07_ Pepito de ternera
Barra Rombos
Ref. 56360

Pan Blanco



08_ Canapés Tentación
Baguette Hostelería
Ref. 60520

Pan Saludable

Integrales y Cereales



- 09_ **Bocadillo Mafumet**
Media Mesana de Cereales Plus
Ref. 50690



- 10_ **Bocadillo Coleslaw**
Hogaza Whole Grain
Ref. 65850



- 11_ **Bocata Semillado vegetal**
Bocata Semillado
Ref. 51282

Pan Horeca

Descongelar y Listo



- 12_ **Hamburguesa mexicana**
Burger Aldeana
Ref. 25130



- 13_ **Mollete griego**
Mollete Kornspitz
Ref. 59480



- 14_ **Redondo de pollo**
Media Rústica Lista
Ref. 60440



- 15_ **Hamburguesa de atún**
Bollo Rústico Listo
Ref. 60450



- 16_ **Chicken Bagel**

- 17_ **Brunch Bagel**
Bagel
Ref. 66330



- 18_ **Croque Madame Mediterránea**
Focaccia Mediterránea
Ref. 51441



- 19_ **Focaccia de pavo ahumado**
Focaccia Romana
Ref. 51451



- 20_ **Frankfurt con cebolla caramelizada**
Panecillo Frankfurt Listo
Ref. 64150



- 21_ **Polar de salmón y aguacate**
Pan Polar
Ref. 67100

Panecillos Especial Restauración



- 22_ Redondo vegetal**
Panecillo Redondo
Ref. 58900



- 23_ Minipincho Donosti**
24_ Minipinchos Gourmet
Mini Pincho
Ref. 52401



- 25_ Club Sandwich**
26_ Pulga Créole
Mini Panecillo Redondo
Ref. 57900



- 27_ Rombito de tortilla
a la finas hierbas**
Rombito
Ref. 55825

Bollería Fácil Snacks



- 28_ Wok de verduras**
Empanada Argentina
de Pollo
Ref. 63020



- 29_ Chips de verduras**
Empanada Argentina
de Verduras
Ref. 63000



- 30_ Baba Ganoush**
Empanada Argentina
de Carne
Ref. 63010



- 31_ Ensalada Finisterre**
32_ Ensalada Garden
33_ Ensalada Provenzal
Malla 4 Quesos
Ref. 53600

Bollería D&L Bollería Lista



- 34_ Receta exprés**
Croissant París Listo
Ref. 61965

N

N

N

N



Receta de la Yaya

Fish&Chips & Wasabi

01

El Panecillo Gran Reserva completa la gama de panecillos de restauración de la familia Gran Reserva y te proporciona una base ideal para tus recetas más innovadoras, como esta fusión del prototípico *Fish&Chips* con una salsa japomediterránea que le confiere un sabor muy sorprendente.

Ingredientes:

- Un Panecillo Gran Reserva
- Un filete de perca
- Huevo
- Panko
- Un tomate verde
- Una patata
- Unos brotes de ensalada
- Rúcula
- Aceite de girasol
- Wasabi
- Sal
- Albahaca

Elaboración:

Preparamos una salsa pesto con la rúcula, la albahaca, el aceite y una cucharadita de wasabi. Reservamos.

Cortamos la patata en juliana, la freímos, la salamos y depositamos las patatas paja resultantes sobre papel absorbente. Rebozamos el filete de perca con huevo batido y panko y lo freímos en aceite muy caliente.

Untamos la base del pan con el pesto, colocamos encima la perca, unas rodajas de tomate verde, las patatas paja y los brotes de ensalada.



20340
Panecillo
Gran Reserva

	90 UDS/CAJA
	70 G
	10/15 MIN
	180/190 °C
	10/15 MIN
	14 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Gourmet mediterráneo

Con masa madre y un 28% de aceitunas kalamata, a este pan con carácter le van muy bien ingredientes especialmente seleccionados. La receta que proponemos aquí es solo un ejemplo, también casa muy bien con los sabores más intensos de nuestra gastronomía, como embutidos ibéricos y quesos D.O.

02

Ingredientes:

- Un Gourmet Aceitunas Gran Reserva
- Escarola
- Atún en aceite
- Dados de bacalao desalado
- Aceitunas negras de Aragón
- Salsa xató
- Anchoas

Elaboración:

Después de lavar la escarola, untarla muy bien, en el mismo escurridor, con la salsa de xató, como si fuera una vinagreta. Deshuesar las aceitunas y picarlas finamente con la ayuda de un cuchillo. Abrir por la mitad el pan y colocar sobre la base la escarola aliñada. Sobre la escarola, ir ubicando el bacalao y el atún como si estuviéramos preparando una ensalada. Por último, coronar con las anchoas y la picada de aceitunas, pintar un poco más con la salsa de xató que nos haya sobrado y cerrar el bocadillo.



58185

Gourmet de Aceitunas Gran Reserva

 80 UDS/CAJA

 95 G

 15/20 MIN

 180/190 °C

 15/20 MIN

 17,5 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Saltimbocca a la romana

03

El Bocata Rústico es un pan con mucho carácter y de un generoso tamaño que se convertirá en la base de tus bocadillos más contundentes. Su tupida miga aguanta todo tipo de rellenos, desde albóndigas en salsa o revueltos hasta la irresistible receta que te proponemos.

Ingredientes:

- Un Bocata Rústico
- Unos filetitos de culata de ternera
- Algunas lonchas de jamón serrano
- Unas hojas de salvia
- Harina de maíz
- Un chorrito de vino
- Aceite de oliva
- Sal



Elaboración:

Calentamos la sartén o la plancha, pasamos las lonchas de jamón y las reservamos. Enharinamos los filetitos de ternera y los freímos con muy poco aceite, los retiramos y a continuación echamos las hojas de salvia, vuelta y vuelta. Vertemos un chorrito de vino y dejamos que se reduzca con los jugos de la cocción. Apagamos el fuego y untamos en la salsa resultante la dos mitades del pan. Montamos el bocadillo colocando primero la ternera, luego el jamón y por último la salvia.

47300
Bocata
Rústico

	52 UDS/CAJA
	135 G
	15/20 MIN
	190/210 °C
	15/20 MIN
	27 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Bocadillo Cesar Salad

04

Este nuevo formato de nuestro pan Mesana permite proponer bocadillos tan completos que, acompañados de una pequeña guarnición, sirven como comida. Rellena la Media Mesana Plus con tortillas de todo tipo, salchichas, morcilla o longaniza con pimientos fritos o cebolla caramelizada o, si quieres darle un aire más elegante a tu oferta, con esta receta que te presentamos.

Ingredientes:

- Una Media Mesana Plus
- Pollo fileteado
- Una manzana
- Lechuga romana
- Pétalos de parmesano
- Anchoas
- Zumo de limón
- Mostaza a la antigua
- Un diente de ajo

Elaboración:

Primero trituramos las anchoas, la mostaza y el zumo de limón para crear una salsa con la que aderezaremos el relleno. Luego pasamos a tostar el pan en la sartén con un poco de aceite, y después lo frotamos con el ajo. Cortamos la manzana a láminas muy finas, las rociamos con jugo de limón para que no ennegrezcan y disponemos algunas lonchas sobre el pan. Pasamos el pollo por la plancha y, una vez al punto, lo colocamos sobre la manzana. Por último, disponemos la lechuga romana y los pétalos de parmesano y salseamos.



50680

Media Mesana
Plus

 38 UDS/CAJA

 175 G

 20/25 MIN

 180/200 °C

 20/25 MIN

 31 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Media Mesana de jamón de Guijuelo

05

Pan muy hidratado, elaborado con masa madre siguiendo un proceso de doble fermentación. Su corteza es muy fina y su miga, suave y ligera, y está decorada con sémola de trigo. Ideal para las recetas más rústicas porque se mantiene crujiente durante más tiempo.

Ingredientes:

- Una Media Mesana
- Jamón de Guijuelo
- Queso brie
- Tomate ecológico
- Brotes tiernos de ensalada
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

La clave de esta receta está en sus ingredientes, que deben ser de primerísima calidad. Abrimos el pan en dos mitades, untamos ambas con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y rellenamos la base por capas. Primero, las rodajas de tomate ecológico. Encima, el queso brie. Luego añadimos los brotes de ensalada, que le dan un toque muy vistoso, y por último coronamos este bocadillo con el ingrediente estrella: el jamón de Guijuelo.



54040

Media
Mesana

	52 UDS/CAJA
	115 G
	15/20 MIN
	190/200 °C
	12/14 MIN
	25,5 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Bocadillo de tagliatta

Este pan con carácter, especialmente sabroso, sorprende por la ternura de su miga y la suavidad de su crujiente corteza: es tan sumamente fácil de comer que los bocadillos simplemente desaparecerán ante tus ojos. Además, su generoso tamaño te permitirá preparar muchos más bocadillos en horas punta.

Ingredientes:

- Una Barra de Leña
- Un filete de ternera cortado muy fino
- Unas hojas de rúcula
- Tomate cortado en rodajas
- Olivada

Elaboración:

Untamos la base de olivada, colocamos unas hojas de rúcula encima y reservamos. Pasamos por la plancha el filete de ternera y, una vez hecho, lo disponemos sobre el lecho de rúcula. Entre tanto, apoyamos la tapa del pan sobre la parrilla para que absorba los jugos que haya desprendido la carne durante su cocción. Ponemos las rodajas de tomate sobre la carne y, ahora ya sí, lo cerramos con esa tapa de pan enriquecida y sabrosa.

06



50610

Barra de Leña

	16 UDS/CAJA
	415 G
	20/25 MIN
	180/200 °C
	20/25 MIN
	53 CM

4x7



Receta de la Yaya

Pepito de ternera

Nuestra Barra Rombos es un pan rústico de triple fermentación de gran calidad que aguanta muy bien todo tipo de ingredientes gracias a su corteza firme y crujiente. Su elevada hidratación proporciona un intenso sabor a su miga, que da un plus de apetitividad a los bocadillos.

Ingredientes:

- Un tercio de una Barra Rombos
- Un filete de ternera
- Un pimiento verde
- Un par de patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Pela las patatas, córtalas en tiras muy finas y fríelas. Sálaslas y resérvalas sobre un papel absorbente para que suelten todo el aceite. Entre tanto, fríe el pimiento cortado a tiras, pasa por la plancha el filete de ternera y salpiméntalo. Abre el pan y coloca encima, por este orden, el pimiento frito, el filete y las patatas paja. Sirve este bocadillo caliente y recién hecho.

07



56360

Barra Rombos

	23 UDS/CAJA
	285 G
	15/20 MIN
	190/210 °C
	15/20 MIN
	38 CM

 6x6



Receta de la Yaya

Canapés Tentación

08

La Baguette Hostelería es la solución ideal para tus servicios de pan, pero también la base más idónea para tus creaciones más apetitosas. En esta página te proponemos tres recetas tan fáciles de preparar como sofisticadas, para que sorprendas a tus clientes más sibaritas con un surtido de canapés excepcional, aunque también los puedes hacer por separado como aperitivo especial.

Ingredientes:

- Una Baguette Hostelería
- Una pata de pulpo cocido
- Chutney de pera
- Algunas puntas de espárragos trigueros
- Jamón de pato
- Foie-gras de pato o de oca
- Manzana
- Cebolla

Elaboración:

Corta la Baguette Hostelería en rodajas muy finas y tuéstalas. Para preparar los canapés, ten ya preparados los ingredientes, listos para montar: la pata de pulpo cocida, cortada a rodajas; el chutney de pera, en un bol; las puntas de espárragos trigueros, pasadas por la placha o hechas al vapor; el jamón de pato, picadito y tostadito; la manzana, cortada a dados y pasada por la sartén con un poco de mantequilla; y la cebolla, frita en mantequilla también. Las lascas de foie-gras será lo último que preparemos y las reservaremos en un bol dentro de un cuenco con hielo. Una vez con todo a punto, solo tenemos que montar sobre el pan el pulpo y el chutney, los espárragos y el jamón y el foie-gras con la manzana y la cebolla.



60520

Baguette
Hostelería

	30 UDS/CAJA
	295 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	15/20 MIN
	54 CM
	4x7



Receta de la Yaya

Bocadillo Mafumet

09

La Media Mesana de Cereales Plus es la base ideal para tus bocadillos más saludables: su masa está elaborada con un mix de cereales que incorpora semillas de mijo, linaza, girasol, sésamo y trigo, lo que le confiere una textura incomparable que aguanta bien los rellenos más suculentos.

Ingredientes:

- Una Media Mesana de Cereales Plus
- Una alcachofa
- Tres tomates maduros
- 150 gr de almendras tostadas
- 1 rebanada pequeña de pan tostado
- 1 ñora
- Una cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Elaboración:

Primero prepararemos la salsa romesco. La noche anterior dejar la ñora en remojo. Escalivar los tomates y la cabeza de ajo en el horno y, entre tanto, separar la pulpa de la piel de la ñora con la ayuda de una cucharita y ponerla en un mortero, junto con las almendras y el pan. Picar todo mucho hasta que quede triturado. Cuando estén a punto, pelar los tomates y tres o cuatro dientes de ajo y añadirlos al mortero, junto con medio vaso de aceite y un chorrito de vinagre. Acabar de preparar con la batidora, añadiendo más aceite y sal al gusto, y reservar el romesco. Laminar la alcachofa con una mandolina, freír en abundante aceite y colocar sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. Abrir la media mesana, untar con el romesco, colocar la alcachofa frita y, ¡listo!



50690

Media Mesana
de Cereales Plus

	35 UDS/CAJA
	175 G
	20/25 MIN
	180/200 °C
	20/25 MIN
	31 CM

 4x7



Receta de la Yaya

Bocadillo Coleslaw

Este pan es altamente nutritivo porque aporta los tres componentes de la semilla de trigo: el germen, el endospermo y el salvado. Es la base ideal para los bocadillos más saludables y combina muy bien con verduras crudas o asadas, pescado azul y frutos secos.

Ingredientes:

- Una Hogaza Whole Grain
- Un par de hojas de col roja
- Una zanahoria
- Una rama de apio
- Un par de cucharadas soperas de maíz en grano
- Brotes germinados de puerro
- Mayonesa
- Crema agria
- Vinagre de sidra

Elaboración:

Primero prepara la salsa mezclando la mayonesa con la crema agria y el vinagre de sidra. Luego ve cortando muy finamente la col roja cruda, la zanahoria y el apio. En un cuenco mezcla la verdura picada, los granos de maíz y la salsa. Después, viértelo todo sobre una rebanada de hogaza, coronala con los brotes de puerro y tapa el bocadillo con otra rebanada. ¡Tan apetitoso como saludable!

10



65850

Hogaza
Whole Grain

	8 UDS/CAJA
	440 G
	30 MIN
	220 °C
	25 MIN
	20 CM

 4x14



Receta de la Yaya

Bocata Semillado vegetal

11

Elaborado con una selecta variedad de semillas, entre las que encontramos mijo, lino, salvado de trigo, centeno, sémola de maíz, avena integral, semillas de girasol, malta de cebada y soja. Ideal como soporte para un relleno vegetal.

Ingredientes:

- Un Bocata Semillado Yaya María
- Calabacín
- Escarola
- Queso fresco de cabra
- Nueces
- Perejil
- Aceite de oliva

Elaboración:

Primero trabajamos manualmente el queso fresco de cabra, las nueces pasadas por el mortero, el perejil muy picadito y un chorrito de aceite de oliva, hasta obtener una textura fina y homogénea. Mientras lo hacemos, podemos aprovechar para brasear algunas rodajas de calabacín. Abrimos el bocata semillado en dos mitades y montamos sobre su base el lecho de escarola, el calabacín ya braseado y, por último, untamos generosamente con nuestra crema de queso casera.



51282

Bocata Semillado

	38 UDS/CAJA
	145 G
	20/25 MIN
	180/200 °C
	20/25 MIN
	27,5 CM

 4x9



Receta de la Yaya

Hamburguesa mexicana

12

La Burger Aldeana es un pan de hamburguesa tan suave y tierno como diferente y original. Elaborado con aceite de oliva para que su textura sea más esponjosa, invita a preparar hamburguesas diferentes, como ésta que te proponemos.

Ingredientes:

- Una Burger Aldeana
- Carne picada de ternera
- Un aguacate
- Un tomate
- Una cebolla morada
- Un cogollito tierno
- Guindilla verde
- Cilantro
- Un huevo
- Pan rallado
- Sal

Elaboración:

Primero preparamos la hamburguesa. Mezclamos la carne de ternera con un poco de guindilla verde y una ramita de cilantro muy picaditos, la yema del huevo, pan rallado y sal. La pasamos por la plancha y reservamos. Montamos el bocadillo colocando una capa de hojas de cogollo, la hamburguesa, unas rodajas de tomate y aguacate, dispuestas alternativamente, y, encima, unos aros de cebolla.



25130
Burger
Aldeana

	24 UDS/CAJA
	80 G
	20/25 MIN
	11 CMØ

	4x14
---	------



Receta de la Yaya

Mollete griego

13

Un pan muy versátil que no requiere fermentación ni horneado, aunque con un golpe de placha queda más apetitoso y crujiente. Al ser un pan plano puede usarse como opción para recetas pensadas para pan de pita. El Mollete Kornspitz, con un elevado contenido en fibra, es también una buena base para presentar rellenos refrescantes, como esta propuesta que te mostramos.

Ingredientes:

- Un Mollete Kornspitz
- Ensalada mezclum
- Pepino
- Tomatitos cherry
- Pimiento verde italiano
- Cebolla roja
- Queso feta
- Olivada
- Aceite de oliva
- Vinagre

Elaboración:

Cortar los tomatitos cherry en mitades, el pimiento y la cebolla en aros, el pepino en rodajas muy finas y el queso en daditos. Preparar una vinagreta con la olivada, el aceite y el vinagre. Cortar la parte superior del mollete, como si fuera una tapadera, y vaciar de miga el pan para que nos quede un buen hueco. Rellenarlo con la base de mezclum, los vegetales y el queso cortados y salsear con la vinagreta de olivada.



59480

Mollete
Kornspitz

 60 UDS/CAJA

 93 G

 20/25 MIN

 - °C

 - MIN

 1 2 3
12,5 CMØ

 6x7



Receta de la Yaya

Redondo de pollo

14

La Media Rústica Lista es un pan cortado a mano, elaborado según su antigua receta de obrador artesano, que solo necesita descongelarse para poder usarse como base para bocadillos. Su grefia, con mucha presencia, le da personalidad y mejora notablemente el aspecto de cualquier creación.

Ingredientes:

- Una Media Rústica Lista
- Pechuga de pollo fileteada
- Jamón serrano en lonchas muy finas
- Brotos tiernos de espinacas
- Aceitunas negras sin hueso
- Queso de cabra
- Mayonesa
- Wasabi

Elaboración:

Mezcla, con la ayuda de un tenedor, el queso y las aceitunas picaditas. Extiende la pechuga fileteada sobre papel film y coloca encima las lonchas de jamón, una capa del queso con aceitunas y los brotes de espinacas. Enrolla, apretando fuertemente con la ayuda del papel film, y cierra el rulo resultante completamente. Cocina el redondo de pollo al vapor y, entre tanto, mezcla la mayonesa con el wasabi, hasta conseguir una textura homogénea. Una vez completada la cocción del redondo de pollo, déjalo enfriar unos 30 minutos. Desprende el papel film y córtalo en lonchas de 1 cm aproximadamente. Abre la media rústica por la mitad, salsea la base con la mayonesa de wasabi y coloca encima las lonchas.



60440

Media Rústica
Lista

	26 UDS/CAJA
	100 G
	20/25 MIN
	190/210 °C
	1 MIN
	25 CM

6x11



Receta de la Yaya

Hamburguesa de atún

15

El Bollo Rústico Listo es un pan tan auténtico como rápido de preparar. Su miga es especialmente alveolada gracias a su 68% de hidratación, por lo que resulta especialmente tierno y muy adecuado para hamburguesas un poco más especiales, como las de pescado o de ave. Esta receta que te proponemos también funciona muy bien con hamburguesa de salmón o de pez espada.

Ingredientes:

- Un Bollo Rústico Listo
- Una hamburguesa de atún
- Un aguacate
- Una cebolla
- Un tomate
- Unas hojas de rúcula
- Salsa de soja

Elaboración:

Pela y corta el aguacate y resérvalo con su hueso y tapado con papel film para que no ennegrezca. Pasa por la plancha la hamburguesa de atún, vuelta y vuelta, sin dejar que se haga demasiado: el interior un pelín crudo resulta más jugoso. Entre tanto, corta la cebolla en láminas muy finas y el tomate en rodajas y reserva. Corta el pan por la mitad y coloca las hojas de rúcula, la hamburguesa de atún ya hecha, el tomate, la cebolla y el aguacate y aderézalo todo con un poco de salsa de soja. Sírvelo siempre recién hecho.



60450

Bollo Rústico Listo

	22 UDS/CAJA
	100 G
	20/25 MIN
	190/210 °C
	1 MIN
	12,5 CMØ

 6x11



Receta de la Yaya

Chicken Bagel

16

Crujiente por fuera, suavemente denso por dentro, no te acabarás las posibilidades de nuestro bagel. Perfecto para desayunos con mantequilla y mermelada, y también para recetas tan succulentas como la que te proponemos.

Ingredientes:

- Un Bagel Yaya María
- Queso cheddar
- Láminas de pollo a la plancha
- Crujiente de bacon
- Mayonesa al curry
- Tomate
- Mezclum

Elaboración:

Abrimos por la mitad el bagel Yaya María. Sobre la base colocamos un lecho de mezclum y unas rodajitas de tomate. Mezclamos la mayonesa con curry amarillo y untamos la salsa resultante antes de añadir, encima, el pollo a la plancha. Agregamos el queso cheddar y, por último, el crujiente de bacon, recién hecho y todavía calentito. Cerramos el bagel y servimos al momento.



66330

Bagel

 50 UDS/CAJA

 85 G

 45 MIN

 180 °C

 3/5 MIN

 1 2 3
Unidad 11,5 CM

 4x10



Receta de la Yaya

Brunch Bagel

17

Nuestro bagel tendrá un aspecto todavía más apetitoso si lo decoras con algunas semillas. Pulveriza sobre él un poco de agua, añade el topping y hornéalo durante uno o dos minutos. Nosotros hemos usado amapola y sésamo para estas dos recetas, pero también puedes personalizarlos con orégano, centeno, semolina...

Ingredientes:

- Un Bagel Yaya María
- Un huevo, a poder ser campero
- Crema de leche
- Brotes tiernos de espinacas
- Jamón canario
- Pimentón ahumado

Elaboración:

Preparar un revuelto con el huevo y la crema de leche y salpimentar al gusto. Abrir el bagel en dos mitades y cubrir la base con una capa de hojas tiernas de espinacas. Colocar encima algunas lonchas de jamón canario. Coronarlo todo con el revuelto y, antes de cerrar el bagel, aderezar con pimentón ahumado.



66330

Bagel

 50 UDS/CAJA

 85 G

 45 MIN

 180 °C

 3/5 MIN

 1 2 3
Incluid

 4x10



Receta de la Yaya

Croque Madame Mediterránea

18

En la masa incorpora un 4,5% de aceite de oliva. Decorada con aceite de oliva y sal gorda, se elabora siguiendo un proceso de doble fermentación y está cocida en horno de suela. Resulta perfecta para todo tipo de recetas porque es muy versátil y muy agradable al paladar gracias al aceite de oliva. También funciona muy bien como soporte para recetas tipo pizza.

Ingredientes:

- Una Focaccia Mediterránea
- Dos huevos de codorniz
- Salsa bechamel
- Cebollino
- Jamón york en lonchas
- Pimienta negra
- Queso gruyere

Elaboración:

Preparar la salsa bechamel con mantequilla, harina, leche y un golpe de nuez moscada. Untar la Focaccia Mediterránea con una capa abundante de salsa bechamel, colocar encima las lonchas de jamón york y untar de nuevo con otra capa de salsa bechamel. Rallar un poco de queso gruyere encima y darle un golpe de horno hasta que veamos que el gratinado toma un aspecto apetitoso. Entre tanto, preparar dos huevos de codorniz a la plancha y coronar con ellos el croque madame cuando esté en su punto. Decorar con cebollino picado y un poco de pimienta negra recién molida.



51441
Focaccia
Mediterránea

📦 40 UDS/CAJA

🕒 105 G

🌟 15/20 MIN

🕒 2 MIN (opcional)

📏 12 CM

📦 8x7



Receta de la Yaya

Focaccia de pavo ahumado

19

Su receta incorpora aceite de oliva, un 8,4% de aceitunas, pimienta y orégano. Se elabora siguiendo el proceso de doble fermentación y está cocida en horno de suela. Con un sabor muy intenso a aceituna, la recomendamos para recetas con ingredientes frescos: brotes tiernos de ensalada, tomate, queso...

Ingredientes:

- Una Focaccia Romana
- Endivias
- Pavo ahumado
- Manzana granny
- Queso gruyer
- Col lombarda
- Lechuga morada
- Crema de leche
- Mostaza en grano
- Zumo de limón

Elaboración:

Cortar la focaccia por la mitad y colocar sobre la base las hojas de endivia, la col lombarda y la lechuga morada. Lonchear la manzana, rociar con zumo de limón para que no se oxide y agregarla. Añadir el pavo ahumado y el queso gruyer y salsear con la crema de leche espesa batida con la mostaza en grano.



51451
Focaccia
Romana

 40 UDS/CAJA

 105 G

 15/20 MIN

 2 MIN (opcional)

 12 CM

 8x7



Receta de la Yaya

Frankfurt con cebolla caramelizada

20

Este panecillo, especialmente tierno y sabroso, es una excelente base para las meriendas infantiles. Podemos rellenarlo de jamón y queso, de chocolate en pastilla o en crema, o con todo tipo de salchichas, no solo de frankfurt. Dale un toque personal a tus recetas decorando este pan con la semilla que más te guste.

Ingredientes:

- Un Pan de Frankfurt Listo
- Una salchicha
- Dos o tres cebollas grandes
- Cuatro tomatitos cherry
- Un pepinillo
- Mostaza

Elaboración:

Para vestir un poco el clásico hot-dog, basta con trabajar un poco dos de sus aderezos tradicionales: la cebolla y el tomate. Primero caramelizamos la cebolla. Como mengua mucho, necesitaremos dos cebollas grandes para un solo bocadillo. Podemos aprovechar para caramelizar muchas más, así dispondremos de una buena reserva para los bocadillos de la jornada. Después pasaremos por la brasa los cuatro tomatitos cherry, aunque si queremos ganar tiempo también funciona un tomate cortado en rodajas y pasado por la plancha. Montamos el bocadillo –por este orden– con la cebolla caramelizada, la salchicha pasada por la plancha o hervida, un buen chorro de mostaza, el pepinillo cortado a lonchas longitudinalmente y el tomate.



64150
Panecillo
Frankfurt
Listo

	76 UDS/CAJA
	95 G
	15/20 MIN
	19 CM

	4x7
---	-----



Receta de la Yaya

Polar de salmón y aguacate

Elaborado con harina de trigo y de centeno, su masa suave y esponjosa resulta muy agradable al paladar. Especialmente indicado para recetas escandinavas, ya que la salsa tártara realza mucho su sabor.

21

Ingredientes:

- Un Pan Polar
- Salmón ahumado
- Un aguacate
- Un pepino
- Queso fresco para untar
- Eneldo
- Zumo de limón

Elaboración:

Primero batimos manualmente el queso fresco para untar con unas ramitas de eneldo muy desmenuzadas. Troceamos el aguacate y lo remojaamos en zumo de limón para que no oscurezca. Cortamos el pepino a láminas con una mandolina. Dividimos un pan polar en cuatro porciones iguales. Una vez lo tenemos todo listo, procedemos a montar el bocadillo, por capas. En cada una, sobre el pan, vamos superponiendo los ingredientes: la crema de queso con eneldo, el aguacate, el salmón ahumado y el pepino fresco laminado. También funciona muy bien con cualquier otro pescado ahumado, aunque el color rosa del salmón le da un aspecto muy apetitoso.



67100

Pan Polar

 24 UDS/CAJA

 175 G

 15/20 MIN

 27CMØ

 4x18



Receta de la Yaya

Redondo vegetal

Nuestro Panecillo Redondo de 60 gr da una nueva opción para preparar bocadillos de desayuno y merienda más completos. Más allá de las propuestas habituales que pueden encontrarse en todos los establecimientos, es bueno proponer algún bocadillo diferencial que sorprenda a tus clientes y les invite a probar nuevas combinaciones, como esta receta que te detallamos a continuación.

Ingredientes:

- Un Panecillo Redondo
- Un calabacín
- Queso ricota o requesón
- 50 gr de hojas de albahaca fresca
- 4 cucharadas soperas de piñones
- 2-4 dientes de ajo (según el gusto de cada cual)
- 140 gr de queso parmesano rallado (también sirve de leche de oveja curado)
- ½ vaso de aceite de oliva
- Pimienta rosa molida

Elaboración:

Preparar un pesto triturando la albahaca, los piñones, el ajo, el parmesano rallado y el aceite de oliva. Abrir el pan en dos mitades. Cortar el calabacín en espaguetis con la ayuda de un pelapatatas o un rallador, cocinar al vapor durante dos minutos y colocar sobre el pan. Aderezar con el pesto, untar con el requesón y espolvorear con la pimienta rosa recién molida.

22



58900
Panecillo Redondo

	100 UDS/CAJA
	60 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	10/12 MIN
	8,5 CMØ
<hr/>	
	6x7



Receta de la Yaya

Minipincho Donosti

Los panes en miniatura son auténticos caprichos que tienen un largo recorrido como base para experimentar con ingredientes poco usuales. Es el caso de nuestro Mini Pincho, que está elaborado con masa madre para estar a la altura de los sofisticados rellenos que puede llegar a potenciar. Como muestra, un botón.

Ingredientes:

- Un Mini Pincho
- Un tomatito cherry
- Ternera picada
- Una cebolla roja
- Un huevo de codorniz
- Perejil
- Mostaza
- Sal

Elaboración:

Cortamos en carpaccio el tomatito cherry y la cebolla roja en aros muy finos. Reservamos. Ligamos la ternera con el perejil picado y un poco de mostaza y preparamos una hamburguesita a la medida de nuestro pan. La pasamos por la plancha, también el huevo de codorniz. Montamos el minipincho con el tomate, la hamburguesa, la cebolla y el huevo.

23



52401

Mini Pincho

	130 UDS/CAJA
	17 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	3/5 MIN
	5 CM

 8x14



Receta de la Yaya

Minipinchos Gourmet

24

Nuestro Mini Pincho es tu mejor aliado para tus propuestas de catering más elegantes. Su cómodo formato hace que se pueda disfrutar muy fácilmente de un tentador bocado relleno de los ingredientes más irresistibles. Combina texturas y sabores para darle más juego a tus bandejas y diviértete preparando estas especialidades de cocina en miniatura.

Ingredientes:

- Mini Pinchos
- Pimientos del piquillo asados
- Bacalao ahumado
- Germinados de alfalfa
- Atún fresco
- Aguacate
- Cebolleta
- Zumo de lima
- Tabasco
- Aceite de oliva
- Mostaza
- Cilantro
- Queso Brie
- Cebolla caramelizada

Elaboración:

Abrimos los minipanecillos en dos mitades y los vamos rellenando por series. La primera la montamos con el pimiento, el bacalao y los germinados de alfalfa. La segunda, con tartar de atún, aguacate cortado en daditos, cebolleta cortada muy finamente, cilantro picado y un aderezo de zumo de lima, tabasco, aceite de oliva y mostaza. Y la tercera, con queso brie y cebolla confitada, que podemos preparar nosotros mismos pochando durante un mínimo de 20 minutos tres cebollas cortadas en aros muy finos con azúcar moreno, aceite de oliva y unas gotas de crema de módena.



52401

Mini Pincho

	130 UDS/CAJA
	17 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	3/5 MIN
	5 CM

 8x14



Receta de la Yaya

Club Sandwich

25

El Mini Panecillo Redondo presenta el más óptimo formato para tus propuestas de catering. Además, al ser tan tierno, resulta muy fácil de cortar, característica que facilita el manipulado y mejora la agilidad de la preparación.

Ingredientes:

- Varios Mini Panecillos Redondos
- Una lechuga
- Pavo ahumado cortado en lonchas muy finas
- Queso cheddar en lonchas
- Panceta ya cortada
- Tomates cortados en rodajas

Elaboración:

Aconsejamos preparar los bocadillos en series de cinco o seis, lo que resulte más cómodo, y tener ya todos los ingredientes listos para montar el relleno. Primero disponemos la lechuga sobre la base del pan, luego una loncha de queso cheddar, encima la panceta recién pasada por la sartén o el horno, todavía calentita y crujiente, y sobre ella el tomate y el pavo ahumado. Tapar y disponer en la bandeja. Servir enseguida para preservar la temperatura y el apetitoso punto de fusión de los ingredientes.



57900

Mini Panecillo Redondo

	100 UDS/CAJA
	40 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	10/12 MIN
	7,6 CMØ

 8x8



Receta de la Yaya

Pulga Créole

Este interesante formato también puede usarse para ofertas de desayuno o tentempié diferenciales: pincho más bebida. Te proponemos una receta de pulga para alegrar tu mostrador, ¡seguro que a ti se te ocurren muchas más!

Ingredientes:

- Varios Mini Panecillos Redondos
- Un par de patas de buey de mar (pueden ser congeladas)
- Un pomelo rosa
- Un aguacate
- Pimienta rosa molida
- Mayonesa
- Kétchup
- Cilantro

Elaboración:

Hierva las patas de cangrejo, golpéalas con una mano de mortero, vacíalas y conserva la carne. Pela y corta el aguacate y resérvalo con su hueso para que no ennegrezca. Pela el pomelo y algunos gajos y córtalos a daditos, intentado guardar el jugo que vayan soltando. Prepara la salsa rosa con la mayonesa, el kétchup, un poco de jugo de pomelo y, opcionalmente, un chorrito de brandy. Finalmente, mezcla el cangrejo muy desmenuzado con la salsa rosa, los daditos de pomelo y aguacate, un poco de cilantro finamente picado y un golpe de pimienta rosa molida.

26



57900

Mini Panecillo Redondo

	100 UDS/CAJA
	40 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	10/12 MIN
	7,6 CMØ

 8x8



Receta de la Yaya

Rombito de tortilla a las finas hierbas

27

Elaborado siguiendo un proceso de doble fermentación. Tiene el tamaño ideal para hacer con él montaditos. Es muy versátil y resulta perfecto para cualquier tipo de receta.

Ingredientes:

- Un rombito Yaya María
- Rúcula
- Un huevo
- Un tomate tipo pera
- Cebollino
- Eneldo

Elaboración:

Preparar una tortilla con el huevo, el cebollino picado y unas hebras de eneldo –se puede añadir también, al gusto de cada cual, perejil u orégano fresco, ajo laminado o ajo tierno-. Escaldar el tomate, pelarlo, despepitarlo y picarlo finamente con la ayuda de un cuchillo. Abrir el rombito en dos mitades y agregar las hojas de rúcula de manera que cubran la base. Colocar encima la tortilla y, para acabar, los dados del tartar de tomate. Cerrar el bocadillo y servir caliente.



55825

Rombito

 80 UDS/APROX.
4 KG/CAJA

 50 G

 20/30 MIN

 180/190 °C

 8/10 MIN

 12 CM

 8x8



Receta de la Yaya

Wok de verduras

Nuestra Empanada Argentina de Pollo es tan jugosa porque el pollo, la cebolla y el pimiento que la rellenan se guisan juntos. Amplía tu oferta de comidas rápidas pero sabrosas acompañándola de un bol con verduritas cocinadas al wok.

28

Ingredientes:

- Una Empanada Argentina de Pollo
- Una zanahoria
- Col lombarda
- Guisantes
- Un diente de ajo
- Aceite de girasol
- Aceite de sésamo tostado



Elaboración:

Cortar en rodajas la zanahoria, y la col lombarda en juliana. Freír el diente de ajo con un poquito de aceite, retirarlo y verter en el wok, por este orden, la zanahoria, la col lombarda y los guisantes. Retirar del fuego al cabo de un minuto de cocción y aliñar con el aceite de sésamo tostado, aunque opcionalmente también le puedes dar el toque final con un poco de salsa de soja. Dale un golpe de horno a la Empanada Argentina de Pollo y sírvelo todo recién hecho.

63020
Empanada
Argentina
de Pollo

	24 UDS/CAJA
	103 G
	45/60 MIN
	190 °C
	4 MIN
	30 SEG microondas
	15x5,5 CM

 8x17



Receta de la Yaya

Chips de verduras

La Empanada Argentina de Verdura funciona muy bien como propuesta de snack para tus clientes vegetarianos. Completa tu oferta creando un combo de esta empanada tan especial junto con estos coloridos chips que te presentamos.

Ingredientes:

- Una Empanada Argentina de Verdura
- Una remolacha
- Una yuca
- Un boniato
- Una patata
- Unas hojas de albahaca
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Ela y corta finamente, con la ayuda de un pelapatatas, la remolacha, la yuca, el boniato y la patata. Según lo vas haciendo, lo vas reservando todo en agua por separado para que no se oxide, junto con unas hojas de albahaca. Ve friéndolo en aceite muy caliente y déjalo reposar en papel absorbente antes de servir. Salpimentar al gusto y emplatar después de darle un golpe de horno a la Empanada Argentina de Verduras.

29



63000
**Empanada
Argentina
de Verduras**

	30 UDS/CAJA
	103 G
	90 MIN
	180/190 °C
	4 MIN
	30 SEG microondas

 1 2 3
9x8,5 CM

 8x17



Receta de la Yaya

Baba Ganoush

Nuestra Empanada Argentina de Carne está especialmente sabrosa gracias a una mezcla de carne picada, huevo duro, pimiento rojo asado y guindilla. Por eso combina como plato combinado con el baba ganoush que te proponemos, aunque también funciona muy bien con un acompañamiento de hummus o tzatziki.

Ingredientes:

- Una Empanada Argentina de Carne
- Un par de berenjenas
- Aceite de oliva
- Un diente de ajo
- Pasta de sésamo
- Sal
- Pimentón de la Vera

Elaboración:

Escalivar la berenjena en el horno, pelarla y trocearla. Picar el diente de ajo muy finamente. Verter en un bol la berenjena, el ajo picado, un chorrito de aceite, una cucharada de pasta de sésamo, un pellizco de sal y una pizca de Pimentón de la Vera. Trabajarlo con una mano de mortero hasta obtener una crema con textura pero homogénea, darle un golpe de horno a la Empanada Argentina de Carne y servir.

30



63010
Empanada
Argentina
de Carne

	24 UDS/CAJA
	103 G
	90 MIN
	180/190 °C
	4 MIN
	30 SEG microondas

 1 2 3
15x6,5 CM

 8x17



Receta de la Yaya

Ensalada Finisterre

Nuestra Malla 4 Quesos es una espacilidad salada que preparamos con masa danesa y rellenamos con queso fresco, emmental, cheddar y queso azul. Es tan sabrosa que combina muy bien con ensaladas refrescantes como la que te proponemos. Crea un combo de malla más ensalada para tus menús de mediodía, ¡fácil para ti y apetitoso para tu clientes!

31

Ingredientes:

- Rábano negro
- Media manzana granny
- Medio pomelo rosa
- Media loncha de salmón ahumado
- Media loncha de bacalao ahumado
- Cebollino
- Aceite de oliva
- Jugo de limón

Elaboración:

Cortar en juliana el rábano negro y la manzana granny, rociando esta última con un poco de jugo de limón para que no ennegrezca. Reservar. Pelar algunos gajos de pomelo rosa, exprimir lo que nos quede de la mitad de pomelo y guardar el jugo. Preparar una vinagreta con abundante cebollino picado, el jugo de pomelo rosa y un chorrito de aceite de oliva. Montar la ensalada con la juliana de rábano y manzana, los gajos de pomelo pelados, el salmón y el bacalao ahumados. Por último, aliñar con la vinagreta.



53600
Malla
4 Quesos

 40 UDS/CAJA

 90 G

 5/10 MIN

 190 °C

 12/15 MIN

 13 CM

 8x14



Receta de la Yaya

Ensalada Garden

32

En nuestro país el sol invita a disfrutar de las terrazas durante buena parte del año. Una propuesta de comida ligera, fácil y siempre apetecible es combinar cualquiera de nuestras especialidades saladas con una ensalada fresca. Además de completarla, la potencia y le da un interesante valor añadido. ¡Aprovecha las verduras de temporada para preparar alguna ensalada como la que te proponemos!

Ingredientes:

- Unas hojas de mezclum
- Un bulbo de hinojo
- Una zanahoria
- Un par de rabanitos
- Un limón
- Aceite de oliva
- Pimienta negra

Elaboración:

Preparar un nido con las hojas de mezclum. Cortar con la mandolina un poco de hinojo, la zanahoria y los rebanitos y disponerlos encima, combinando cuidadosamente los tres ingredientes para que nos quede más vistosa la ensalada. Aliñar con zumo de limón, aceite de oliva y un par de golpes de pimienta negra recién molida.



53600
Malla
4 Quesos

	40 UDS/CAJA
	90 G
	5/10 MIN
	190 °C
	12/15 MIN
	13 CM

 8x14



Receta de la Yaya

Ensalada Provenzal

En Francia es muy habitual que pequeñas cafeterías y granjas ofrezcan un combo a mediodía de repostería salada más unos brotes de mezclum con tomate o cebolla. Te animamos a que tú también tientes a tus clientes con una pieza de bollería salada más ensalada. Para ello te recomendamos, además de nuestras mallas, nuestras empanadas de atún –individual o en porciones-, nuestros envoltinis y nuestras quiches.

Ingredientes:

- Tres o cuatro champiñones
- Col lombarda
- Unas hojas de rúcula
- Una ramita de apio
- Un puñado de avellanas
- Un par de flores para ensalada
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana

Elaboración:

Laminar los champiñones, cortar en juliana la col lombarda, picar el apio y filetear las avellanas crudas. Disponer en el bol de ensalada las hojas de rúcula, los champiñones, la col lombarda y el apio, y coronarlo todo con las avellanas fileteadas. Rociar con el aceite de oliva y el vinagre de manzana y, por último, colocar las dos flores para decorar.

33



53600
Malla
4 Quesos

	40 UDS/CAJA
	90 G
	5/10 MIN
	190 °C
	12/15 MIN
	13 CM

 8x14



Receta de la Yaya

Receta exprés

A veces basta con innovar un poco la base de los bocadillos para darle un aire más sofisticado a tus propuestas de desayuno. El Croissant París Listo aúna la calidad de la mejor bollería francesa de mantequilla con su facilidad de uso, ¡abrir y rellenar!

Ingredientes:

- Un Croissant París Listo
- Queso quark
- Menta
- Albahaca
- Mezcla de pimientas
- Huevas de trucha

Elaboración:

Bate el queso quark con unas hojas de menta, unas hojas de albahaca y una mezcla de pimientas. Unta la base del croissant con la crema resultante y dispón sobre ella las huevas de trucha. Puedes cambiar el queso quark por mascarpone o yogur griego y las huevas por recortes de cualquier tipo de ahumado. ¡Aprovecha tus mermas para crear un bocado tentador!

34



61965
Croissant
París Listo

 21 UDS/CAJA
 50 G
 15/20 MIN
 14 CM

 8x9

Yaya María



Pza Xavier Cugat, 2.
Ed. C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès
Barcelona (ESPAÑA)
Tel. +34 935 041 700
www.yayamaria.com