Snacks

Simply skillful, ingeniously simple

Una sofisticación sencilla,
sencillamente sofisticados



Richemont

Asparagus tarts
Tartaletas de espárragos


1


2


3


4

1 Preparation

50 aluminum tins 3 × 4.1 cm, 3 cm high

Grease with butterfat and line with pie dough.

1 500 g pie dough, 1.8 mm thick, 10 cm ∅ serrated (page 10)
250 g breadcrumbs, for sprinkling (page 11)

Filling (1 250 g)

1 250 g asparagus green
steam and cut in pieces

2 Asparagus glaze (1 395 g)

625 g asparagus broth, thickened by boiling
heat 50 °C heat

400 g butter
add, mix and allow to cool

200 g eggs
150 g egg yolk
10 g spice blend (page 13)
10 g chervil, chopped
mix and add

Weight per piece

30 g pie dough
5 g breadcrumbs
25 g asparagus pieces
27 g asparagus glaze

3 Production

Sprinkle breadcrumbs in ready tins.
Fill with asparagus pieces and glaze.

4 Finishing

Brush with liquid butter after baking. Decorate top with asparagus spears, cut in half, and chervil leaves.

1 Preparación

50 moldes de aluminio de 3 × 4,1 cm, 3 cm de alto

Untar los moldes con mantequilla y cubrirlos con la masa.

1 500 g masa quebrada salada, 1,8 mm de grosor, 10 cm ∅ dentada (página 10)
250 g pan rallado para espolvorear (página 11)

Relleno (1 250 g)

1 250 g espárragos trigueros
cocer al vapor y cortar en trozos

2 Baño de espárragos (1 395 g)

625 g caldo de cocción de los espárragos
calentar a 50 °C

400 g mantequilla
añadir, mezclar y dejar enfriar

200 g huevos
150 g yema de huevo
10 g mezcla de especias (página 13)
10 g perifollo picado
mezclar y añadir

Peso por pieza

30 g masa quebrada salada
5 g pan rallado
25 g espárragos troceados
27 g baño de espárragos

3 Elaboración

Espolvorear los moldes con pan rallado.
Colocar los espárragos troceados y cubrir con el baño.

4 Acabado final

Una vez horneadas pintar con mantequilla líquida.
Como decoración colocar unas puntas de espárragos y unas hojas de perifollo.



Important information on layering
Sugerencias importantes para el hojaldrado


1


2


3


4

Folding

The consistency of the butter to be folded has to be identical to the consistency of the basic dough in order to obtain even layers.

1 Butter plate

Because of the format and the elastic structure, butter plates are layering friendly and provide the dough with even layers.

2 Sheeting

The type and number of layers depends on the ratio basic dough : butter.

Layered yeast dough
4 470 g basic dough : 1 000 g butter (22.4 %) require 3 simple layers, this results in 27 (3:9:27) fat layers.

Puff pastry for vol-au-vent
4 900 g basic dough : 2 000 g butter (40.8 %) require 4 double layers, this results in 256 (4:16:64:256) fat layers.

Puff pastry for different products
5 430 g basic dough : 2 000 g butter (36.8 %).
Adding higher quantities of butter to the basic dough and the 4 double layers makes the development weaker and the setting time before baking shorter.

3 Rolling out

When rolling out make sure that you keep turning the dough to prevent partial stress of the gluten (prevents contraction).

4 Format

The dough should show the same size again as the butter plate after layering.

Batido

La consistencia de la mantequilla debe ser idéntica a la consistencia de la masa, para que así resulten capas uniformes.

1 Placa de mantequilla

Gracias a su formato y a su estructura elástica, la mantequilla en placa es más fácil de trabajar y dota a la masa de capas más regulares.

2 Hojaldrar

La forma y el número de laminados se rigen según la relación masa:mantequilla.

Masa fermentada hojaldrada
4 470 g masa base : 1 000 g mantequilla (22,4 %) demanda 3 vueltas simples, que proporcionan 27 (3:9:27) capas de materia grasa.

Masa de hojaldre para vol-au-vent
4900 g masa base : 2 000 g de mantequilla (40,8 %) demanda 4 vueltas dobles, que proporcionan 256 (4:16:64:256) capas de materia grasa.

Masa de hojaldre para productos horneados
5 430 g masa base : 2 000 g mantequilla (36,8 %).
Debido a la mayor cantidad de mantequilla añadida a la masa base y a las 4 vueltas dobles, la fuerza de desarrollo será más débil y el tiempo de reposo antes del horneado será más corto.

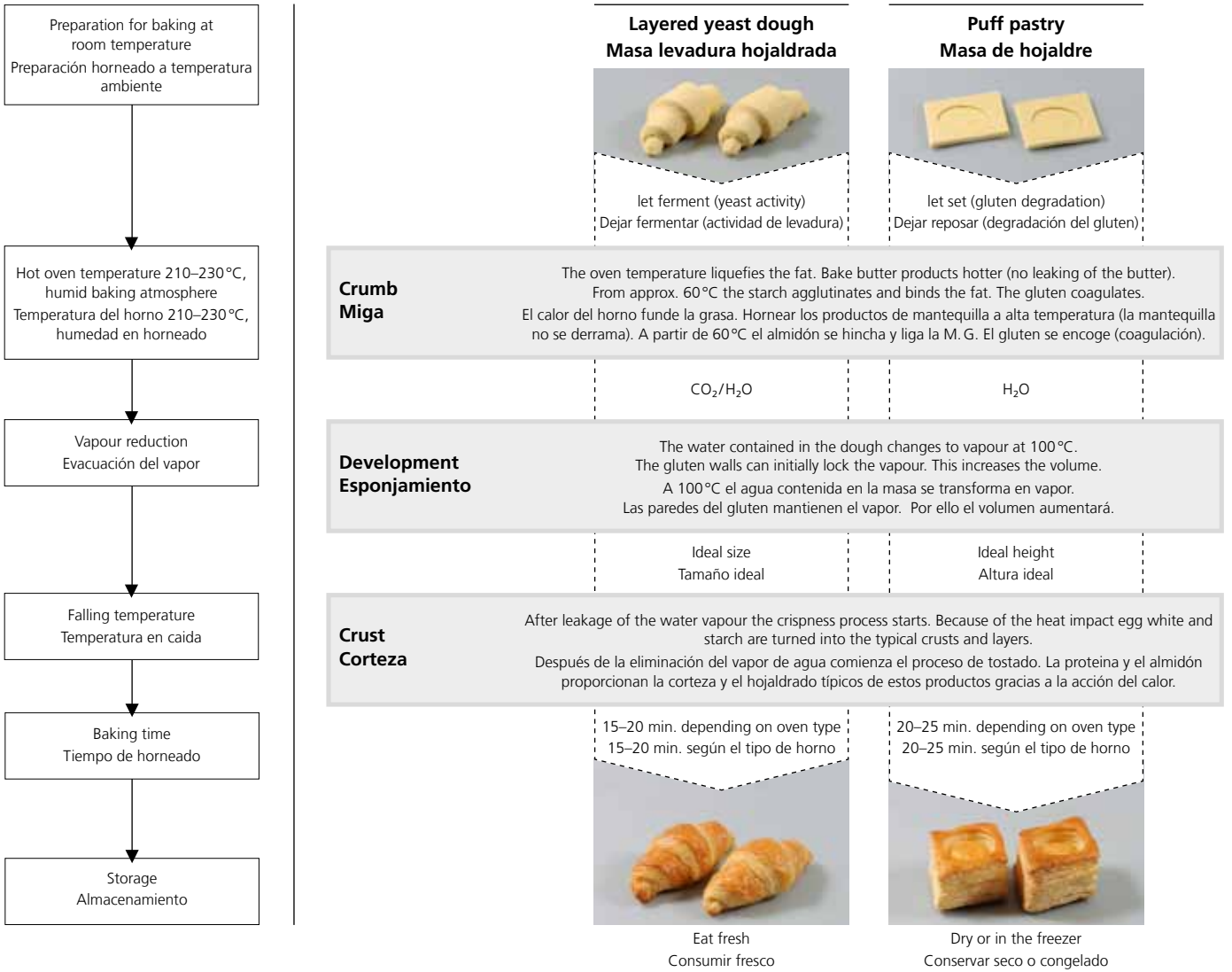
3 Laminar

Al laminar tener siempre el cuidado de girar siempre la masa, para no estirar el gluten en un sentido unico (se evitará que se encoja la masa).

4 Formato

Después del hojaldrado la masa deberá presentar las mismas dimensiones que la placa de mantequilla.

Baking process – From the dough to the product
Proceso de horneado – De la masa al producto acabado



Veal fillet in puff pastry
Pastel de hojaldre con solomillo de ternera


1


2


3


4

1 **Veal fillet (1 500 g)**

1 500 g veal fillet (150 g per person)
tie up with string as shown on the picture. Season to taste fillet, flour, roast gently and allow to cool

Duxelles (600 g)
(50 g per 150 g fillet)

30 g olive oil
30 g butter
heat

40 g onions, chopped
gently steam

500 g mushrooms white, chopped
add and keep steaming until water evaporates. Flavour with salt, ground pepper, lemon juice and chopped parsley

Filling

Butter puff pastry, weak development (page 69), roll out 1.5 mm thick and freeze.

Spread cooled Duxelles on fillet length approx. 0.5 cm thick.

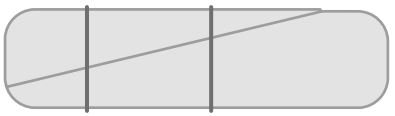
2 Remove string and put fillet on dough.

3 Cover with 7 mm thick toast strips (no juice release at the bottom).

4 Wrap with dough, turn and brush surface with egg.

Baking

Start baking at 220 °C and finish baking at falling temperature for approx. 30 to 40 minutes. The fillet should have a temperature of 60 °C.



1 **Solomillo de ternera (1 500 g)**

1 500 g solomillo de ternera (150 g por persona)
bridar la carne como en el gráfico 1. Especiar, enharinar, dorar y dejar enfriar

Duxelles (600 g)
(50 g cada 150 g de solomillo)

30 g aceite de oliva virgen
30 g mantequilla
calentar

40 g cebolla picada
pochar

500 g champiñones en lonchas
añadir y pochar hasta que el líquido se evapore. Aromatizar con sal, pimienta, zumo de limón y perejil picado

Rellenar

Extender la masa de hojaldre de mantequilla de desarrollo débil (página 69) a 1,5 mm de grosor y congelar.

Hacer una cama con la Duxelles fría a lo largo del solomillo de aprox. 0,5 cm de grosor.

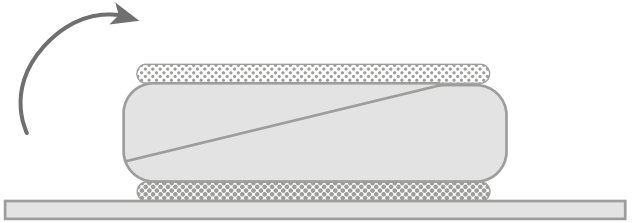
2 Quitar el cordón y colocar el solomillo.

3 Cubrirlo con una tira de pan de molde de 7 mm de grosor (impide la formación de jugo en la base).

4 Envolverlo con la masa, darle la vuelta y pintar la superficie con huevo batido.

Hornear

Introducir en el horno a 220 °C y cocer durante aprox. 30–40 minutos a temperatura más baja. El solomillo debe conseguir una temperatura de 60 °C.






1


2


3



Rye bread with tomato cottage cheese
Pan de centeno con tomate y requesón

Preparation

Mixed rye bread dough (page 188)

1 2 Processing

Roll out 3000 g dough each to 64 × 53 cm, roll on greased baking sheets and allow to rest briefly. Divide dough plates with pastry cutter into squares of 12 × 12 cm, then cut into rhombs.
Brush dough plate with egg, sprinkle with rye meal and let ferment.

Baking

The dough pieces are further processed with the baking interruption method (page 192).

Preparation of bread portions

Separate obtained bread portions.

Tomato cottage cheese for 60 pieces (3310 g)

3100 g	cottage cheese (cream cheese)
210 g	tomato puree
	season to taste with salt, ground pepper and paprika

3 Weight per piece

55 g	rye bread, cut in half
8 g	sprouts (e. g. Alfalfa)
55 g	tomato cottage cheese (cream cheese)
70 g	bacon strips, gently roasted

Preparación

Masa de pan de centeno (pág. 188)

1 2 Elaboración

Laminar 3000 g de masa en 64 × 53 cm, desenrollar sobre una bandeja engrasada y dejar reposar brevemente. Cortar la masa en cuadrados de 12 × 12 cm, y después formar triángulos.
Pintar con huevo batido, espolvorear la superficie con salvado de centeno y dejar fermentar.

Hornear

Las piezas congeladas serán elaboradas según el método de cocción interrumpida (pág. 192).

Preparación de los bocadillos

Dividir la pieza por la mitad.

Tomate y requesón para 60 unidades (3310 g)

3100 g	requesón (queso fresco)
210 g	puré de tomate pasteurizado
	aderezar con sal, pimienta y pimentón

3 Peso del relleno por unidad

55 g	pan de centeno cortado en dos
8 g	brotes tiernos (p. ej. alfalfa)
55 g	tomate y requesón
70 g	panceta en tiras doradas en la sartén




1


2


3

Rye bread with tuna corn salad
Pan de centeno con ensalada de atún y maiz

Preparation

Mixed rye bread dough (page 188)

Processing (page 206)

1 *Note*

Brush dough plates with egg, sprinkle with corn decor (processed cornmeal) and let ferment.

Baking

The dough pieces are further processed with the baking interruption method (page 192).

Preparation of bread portions

Separate obtained bread portions.

2 **Tuna corn salad for 60 pieces (2 753 g)**

1 500 g	tuna white, ground
1 100 g	maize kernel
110 g	lime juice
35 g	garlic salt
8 g	ground pepper
	blend

3 **Weight per piece**

55 g	rye bread, cut in half
10 g	mayonnaise (page 197)
10 g	iceberg lettuce, cut into strips
45 g	tuna corn salad
10 g	mayonnaise (page 197)

Preparación

Masa de pan de centeno (pág. 188)

Elaboración (pág. 206)

1 *Indicación*

Pintar con huevo batido y decorar la superficie con maiz (maíz seco) y dejar fermentar.

Hornear

Seguir el método de cocción interrumpido (pág. 192)

Preparación de los bocadillos

Dividir la pieza por la mitad.

2 **Ensalada de atún y maíz para 60 unidades (2 753 g)**

1 500 g	atún blanco desmenuzado
1 100 g	maíz en grano
110 g	zumo de lima
35 g	sal de ajo
8 g	pimienta
	mezclar

3 **Peso por unidad**

55 g	pan de centeno cortado en dos
10 g	salsa mahonesa (pág. 197)
10 g	lechuga iceberg cortada en tiras
45 g	ensalada de atún y maíz
10 g	salsa mahonesa (pág. 197)

Basic information
Información basica


1


2


3

Appetizers served in a shot glass offer many advantages:

– appealing presentation options
– optimum batch volume and direct work out of the freezer
– adding of gelatine is reduced (used for binding and not for stabilizing)

Glass

The portion size depends on the size of the glass. Small glasses require more work, however they provide a larger variety for tasting.

1 The glass used on the following pages has a filling capacity of 40–50 g.

2 Round glasses can be filled more accurately.

3 The small glasses are perfect for a beautiful presentation, however they might be damaged with inappropriate cleaning. Using disposable plastic glasses in various shapes is also an option.

Assortment

The chosen portion size suggests an optimum choice of six different types of appetizers. With this choice all flavours can be tasted.

The following product groups can be taken into consideration with the chosen assortment:

Vegetarian	vegetables, mushrooms, tofu, eggs, yoghurt, cream cheese, curd cheese etc.
Fish	salmon, tuna, shrimps, smoked fish etc.
Meat	ham, chicken and other types of meat

The different groups can be combined at discretion. An assortment may also be put together relating to different themes, e. g. seasons or countries.

Decoration

The decoration should match the content and refer to the taste.

It is recommendable to lable the different types, in particular when they are offered on a self-service appetizer buffet.

Las variantes de snacks en vaso presentan muchas ventajas:

– una presentación visual atractiva
– alta rentabilidad ya que se pueden producir en mayores cantidades y trabajar con la congelación
– menor cantidad de gelatina (para ligar y no para estabilizar)

Vaso

El vaso determina el tamaño de la porción. Los vasos pequeños exigen más trabajo, pero tienen la ventaja de que permiten degustar más variantes.

1 Los vasos utilizados en las páginas siguientes contienen 40–50 g de relleno.

2 Los vasos redondos pueden rellenarse de manera más exacta.

3 Los vasos pequeños son especialmente adecuados para una bonita presentación, pero pueden dañarse facilmente por una limpieza inapropiada. Como alternativa existen vasos de plástico de un solo uso en diferentes formas.

Surtido

Teniendo en cuenta el tipo de vaso elegido, el número ideal de vasos es de seis. Este número permite degustar todas la variedades propuestas.

Para la eleccción del surtido conviene tener en consideración los siguientes grupos de productos:

Sin carne	verdura, setas, tofu, huevos, yogur, queso fresco, quark, etc.
Pescado	salmón, atún, langostinos, pescado ahumado, etc.
Carne	jamón, carne de ave y otros tipos de carne

Los diferentes grupos pueden ser combinados a voluntad. Un surtido puede estar realizado en un tema determinado, por ejemplo, una temporada o un país.

Decoración

La decoración debe estar en armonía con el contenido y puede así mismo informar sobre su sabor.

La información escrita correspondiente, debe figurar en cada variedad, sobre todo si se trata de un buffet libre.










Our eating habits changed radically over the past years. Several small meals throughout the day, easy handling with high quality: "Snacks" – the chance for the innovative baker and confectioner!

Nuestros hábitos alimenticios han variado sustancialmente en los últimos años. Hacemos varias comidas al día, más breves, de porciones más pequeñas y elaboradas de manera sencilla, aunque sin renunciar a una alta calidad: «Snacks» – la oportunidad para la innovación dentro del mundo de la Panadería-Pastelería-Confitería!

www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 978-3-905720-51-8