

**alicorp**



# *Sánguches*

.....

# INNOVADORES

*para tu Negocio*

Opciones de Sánguches  
para ampliar tu portafolio  
y generar más ventas

ELABORADO POR ALICORP

# Índice



***Ciabatta***  
**Multicereal Fit**  
Página 03



***Sandwich***  
**Napolitano de Pavo**  
Página 06



***Sandwich***  
**Integral de Atún**  
Página 09



***Lomito***  
**Sandwich**  
Página 12



***Hamburguesa***  
**Black del Oriente**  
Página 15



***Chicken***  
**Champ**  
Página 18



***Baguetino***  
**Sandwich Finger**  
Página 21

# Ciabatta Multicereal Fit

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN CIABATTA MULTICEREAL	Premezcla Experta Multicereal	2,000	kg
	Agua	1,100	kg
	Mejorador Nicolini	0,020	kg
	Harina Nicolini Selección Especial	0,200	kg
	Sal Alpessa	0,010	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
RELLENO	Pechuga de Pavo	100	g
	Sal Alpessa	2	g
	Pimienta	0,5	g
	Aceite Cil	10	g
	Zucchini	40	g
	Zanahoria	30	g
	Margarina Sello de Oro	5	g
	Lechuga americana	7	g
MAYONESA DE YOGURT	Mayonesa Base Macbel	80	g
	Yogurt griego natural	60	g
	Sal Alpessa	2	g
	Sazonador	0,5	g



# Procedimiento

 **Pesar bien los ingredientes**

## PAN CIABATTA MULTICEREAL



1

Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y dejar que se integre formando una masa homogénea.



2

Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), finalmente colocarlo en una bandeja engrasada y con ajonjolí.



3

Dejar reposar por 45 minutos aproximadamente.



4

Colocar la masa reposada en la mesa y cortar en tiras, preformarlos con las manos dándole el grosor y la altura correspondiente. Cortar en barras de 90 gramos aproximadamente.



5

Colocar los panes en bandejas y fermentar por espacios de 60 - 90 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.



6

Pre calentar el horno a 180 °C. Hornear a 160 °C x 12 - 15 minutos con inyección de vapor de 8 segundos. Tiempos referenciales.

## RELLENO



1

Filetear la pechuga de pavo y condimentar. Agregar el aceite a la plancha y cuando esté caliente, colocar la pechuga de pavo. Sellar, retirar y reservar.



2

En una sartén derretir margarina e incorporar las verduras en corte de bastones delgados. Saltear hasta que estén al dente y agregar sal. Retirar y reservar.

# Procedimiento

 **Pesar bien los ingredientes**

## MAYONESA DE YOGURT



**1** En un recipiente colocar la mayonesa base e incorporar el yogurt, integrar completamente con un batidor de mano.



**2** Añadir sal y sazónador rectificando sabores.



**3** **Conservación:**  
Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial)



**4** **Recomendación:**  
Evitar contaminación cruzada.

## ARMADO DEL SANDWICH



**1** Cortar el pan en dos mitades, agregar lechuga, filete de pechuga de pavo y verduras salteadas.



**2** Acompañar con la mayonesa de yogurt.

# Sandwich Napolitano de Pavo

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN MULTICEREAL CON AVENA	Premezcla Experta Multicereal	2,000	kg
	Agua	1,200	kg
	Mejorador Nicolini	0,020	kg
	Harina Nicolini Selección Especial	0,300	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,018	kg
	Hojuelas de avena	0,140	kg
RELLENO	Pechuga de Pavo	100	g
	Sal Alpessa	1	g
	Pimienta	0,5	g
	Aceite Cil	10	g
	Albahaca	5	g
	Queso fresco	80	g
	Tomate	70	g



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## PAN MULTICEREAL CON AVENA

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y dejar que se integre formando una masa homogénea.

2



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizamos pesadas de 2.4 kg para dividirlo en 30 unidades.

3



Bolear los panes y colocar en bandejas previamente engrasadas y colocar el topping de avena.

4



Dejar reposar por 5 minutos y aplastar ligeramente con las manos.

5



Dejar fermentar por 120 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.

6



Pre calentar el horno a 180 °C. Hornear a 160 °C x 12 - 15 minutos con inyección de vapor de 8 segundos. Tiempos referenciales.

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## RELLENO

1



Filetear la pechuga de pavo y condimentar. Agregar el aceite a la plancha y cuando esté caliente, colocar la pechuga de pavo. Sellar, retirar y reservar.

2



Cortar el tomate en rodajas. Reservar.

## ARMADO DEL SANDWICH



Cortar el pan en dos mitades, agregar lechuga, filete de pechuga de pavo, hojas de albahaca fresca, tomate en rodajas y láminas de queso fresco.

# Sandwich Integral de Atún

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN MULTICEREAL CON AVENA	Premezcla Experta Integral	2,000	kg
	Agua	1,100	kg
	Mejorador Nicolini	0,020	kg
	Harina Nicolini Selección Especial	0,200	kg
	Sal Alpеса	0,010	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
	Manteca Famosa	0,080	kg
RELLENO	Filete de atún Primor	90	g
	Zumo de limón	10	g
	Sal Alpеса	0,5	g
	Mayonesa Alacena	35	g
	Mix de lechuga	15	g
	Cebolla en aros	20	g
	Tomate cherry	30	g



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## PAN MULTICEREAL CON AVENA

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y finalmente la manteca hasta formar una masa homogénea.

2



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizamos pesadas de 1.7 kg.

3



Bolear ligeramente y dejar reposar por 5 minutos.

4



Estirar la masa con ayuda de un palote y luego enrollar teniendo en cuenta las dimensiones del molde.

5



Colocar la masa enrollada en los moldes previamente engrasados.

6



Dejar fermentar por 180 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.

7



Hornear a 140 °C x 75 minutos. Tiempos referenciales.

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## RELLENO

1



Retirar el filete de atún en un recipiente. Agregar zumo de limón. Mezclar y reservar.

2



Cortar la cebolla en aros y el tomate cherry por mitades.

## ARMADO DEL SANDWICH



Utilizar una lámina de pan molde integral, agregar mix de lechuga, mayonesa Alacena, filete de atún, y tomate cherry, cubrir con una segunda tajada de pan.

# Lomito Sandwich

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN ROSETA	Harina Nicolini Selección Especial	2,000	kg
	Agua	1,200	kg
	Mejorador Nicolini	0,020	kg
	Sal Alpessa	0,040	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
	Manteca Famosa	0,040	kg
RELLENO	Lomo de res	90	g
	Sal Alpessa	3	g
	Pimienta	1	g
	Aceite Cil	10	g
	Palta	120	g
	Zumo de limón	4	g



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## PAN ROSETA

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y finalmente la manteca hasta formar una masa homogénea.

2



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizamos pesadas de 1.8 kg para dividirlo en 30 unidades.

3



Bolear las piezas de pan.

4



Colocar los bollos en bandejas engrasadas y hacer un corte superficial en forma de cruz en la parte superior del pan.

5



Dejar fermentar por 180 - 240 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.

6



Hornear a 170 °C x 15 - 18 minutos. Tiempos referenciales.

# Procedimiento

 **Pesar bien los ingredientes**

## RELLENO



Cortar el lomo en tiras. Agregar el aceite al wok y cuando esté caliente, incorporar el lomo, salpimentar, saltear durante 4 min aprox. Retirar y reservar.



Cortar la palta en gajos, agregar zumo de limón, sal y pimienta. Reservar.

## ARMADO DEL SANDWICH



Cortar el pan en dos mitades, agregar lechuga, trozos de lomito salteado. Sobre la carne agregar un abanico de palta, decorar.

# Hamburguesa Black del Oriente

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN ROSETA	Harina Nicolini Selección Especial	2,000	kg
	Agua	1,100	kg
	Mejorador Nicolini	0,010	kg
	Sal Alpessa	0,024	kg
	Azúcar granulada	0,200	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
	Manteca Famosa	0,040	kg
	Colorante en gel Negro	0,020	kg
	Colorante en gel Rojo	0,002	kg
	RELLENO	Carne molida	150
Cecina		70	g
Aceite Cil		15	g
Cebolla		20	g
Sachaculantro		7	g
Sal Alpessa		30	g
Pimineta		5	g
Comino		7	g
Queso cheddar		15	g
Cebolla en aros		20	g
Tomate	50	g	



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## PAN ROSETA

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y finalmente la manteca hasta formar una masa homogénea.

2



Agregar el colorante en gel.

3



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizar pesadas de 2.4 kg para dividirlo en 30 unidades

4



Bolear las piezas de masa, colocar en bandejas engrasadas (3 x 5).

5



Dejar reposar por 5 minutos. Aplastar ligeramente con las manos.

6



Dejar fermentar por 150 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.

7



Hornear a 150 °C x 15 - 18 minutos. Tiempos referenciales.

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## RELLENO

1



En una sartén agregar aceite y sofreír la cecina a fuego lento. Retirar, cortar en pequeños cubos y reservar la cecina con el aceite.

2



Condimentar la carne molida, agregar cebolla picada para aderezo, incorporar la cecina y el sachaculantro finamente picado. Integrar bien los ingredientes, rectificar sabores. Darle forma. Refrigerar durante 30 min aprox.

3



Calentar aceite en la sartén, colocar suavemente la carne de hamburguesa ya moldeada y cocer por ambos lados.

## ARMADO DE LA HAMBURGUESA



Cortar el pan en dos mitades, agregar lechuga, carne de hamburguesa, rodajas de tomate, dos láminas de queso cheddar y aros de cebolla.

# Chicken Champ

Rendimiento: 1 sandwich

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN ÁRABE	Harina Nicolini Selección Especial	2,000	kg
	Agua	1,200	kg
	Mejorador Nicolini	0,004	kg
	Sal Alpessa	0,036	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
	Aceite	0,040	kg
RELLENO	Pechuga de pollo	90	g
	Sal Alpessa	2	g
	Pimienta	1	g
	Aceite Cil	10	g
	Champiñones	40	g
	Margarina Sello de Oro	7	g
	Harina Nicolini Selección Especial	15	g
	Leche fresca	100	g
	Queso Edam	40	g
	Queso Mozzarella	35	g
Orégano	0,5	g	



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

## PAN ÁRABE

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y finalmente el aceite hasta formar una masa homogénea.

2



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizamos pesadas de 2.1 kg para dividirlo en 30 unidades.

3



Bolear las piezas de masa, colocar en bandejas enharinadas (3 x 5).

4



Dejar reposar por 60 minutos. Aplastar ligeramente con las manos y luego con el palote estirar en forma circular.

5



Dejar fermentar por 30 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.

6



Hornear a 200 °C x 3 - 5 minutos, con inyección de vapor de 5 segundos. Tiempos referenciales.

## RELLENO

1



Filetear la pechuga de pollo y condimentar. Agregar el aceite a la plancha y cuando esté caliente, colocar la pechuga. Sellar, retirar y reservar.

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

2



En una sartén a fuego bajo derretir la margarina, agregar harina y mezclar hasta que se forme un pasta crema. Agregar poco a poco la leche sin dejar de mover, dejar cocer durante 4 min. aprox. hasta que empiece a espesar. Agregar los champiñones previamente salteados. Añadir el queso edam. Mover hasta integrar bien los ingredientes.

## ARMADO DEL SANDWICH



Cortar el pan en dos mitades, agregar el filete de pollo y encima la salsa de champiñones y queso Edam. Tapar con la otra capa de pan y encima colocar un queso Mozzarella, espolvorear orégano. Colocarlo al horno hasta esperar que el queso se derrita.

# Baguetino Sandwich Finger

Rendimiento: 1 porción

	INGREDIENTES	Peso	Unid.
PAN BAGUETINO	Harina Nicolini Selección Especial	2,000	kg
	Agua	1,200	kg
	Mejorador Nicolini	0,020	kg
	Sal Alpessa	0,040	kg
	Levadura Instatánea Nicolini	0,016	kg
	Manteca Famosa	0,040	kg
RELLENO	Pechuga de pollo	80	g
	Sal Alpessa	1	g
	Pimienta	0,2	g
	Harina Nicolini Selección Especial	300	g
	Huevo	1	g
	Hojuelas de papa Nicolini	200	g
	Aceite Cil	1	g
	Espinaca	9	g
	Tomate	50	g
MAYONESA AL OREGANO	Mayonesa Base Macbel	250	g
	Agua	125	g
	Sal Alpessa	5	g
	Sazonador	2	g
	Ajo	5	g
	Orégano	7	g



# Procedimiento

**Pesar bien los ingredientes**

## PAN BAGUETINO



**1** Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar agua y finalmente la manteca hasta formar una masa homogénea.



**2** Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto gluten), retiramos la masa y realizamos pesadas de 2.1 kg para dividirlo en 30 unidades.



**3** Estirar la masa con ayuda del palote para luego enrollar, colocar en bandejas engrasadas (5 x 2).



**4** Realizar tres cortes verticales.



**5** Fermentar por 180 - 240 minutos, dependiendo de la temperatura y humedad del taller.



**6** Hornear a 170 °C x 15 - 18 minutos. Tiempos referenciales.

## RELLENO



**1** Porcionar y cortar la pechuga de pollo en tiras. Condimentar y reservar.



**2** Empanizar en harina, pasar por huevo batido y finalizar sobre hojuelas de papa Nicolini. Freír en fritura profunda. Retirar, reservar.

# Procedimiento

 **Pesar bien los ingredientes**

## MAYONESA DE ORÉGANO



**1** Licuar la mayonesa base y el agua a baja velocidad durante 30 segundos.



**2** Añadir ajo, sal, sazónador y orégano rectificando sabores.



**3** **Conservación:**  
Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial)



**4** **Recomendación:**  
Evitar contaminación cruzada.

## ARMADO DEL SANDWICH



Cortar el pan en dos mitades, agregar hojas de espinaca, rodajas de tomate y los chicken fingers. Acompañar con mayonesa y orégano.

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP