



CUCINA / PIADINERIA

Standard	130g = 1 pallina
Baby	65g = 1/2 pallina
Rotolone	165g = 1 pallina + 1/4
Twist	130 g = 1 pallina
PiadaBurger	65g = 1/2 pallina





Indice

Gestione base piadina	6
Lavorazione base piadina	8
Misure delle basi piadine	11
Le piadine	15
Le GianGusto	16
La Perfezione	17
La Speranza	18
La Serenità	19
La Sorpresa	20
Le Vegetariane	21
La Verdure	22
La Bosco	23
La Vegana	24
La Mediterranea	25
Le Classiche	26
La Siciliana	27
La Calabria	28
La Trentina	29
La Romagnola	30
Le Gourmet	31
La Parma	32
La Salmone	33
La Bresaola	34
La Gamberetti	35
Le Dolci	36
La Dolce	37
I Twist	38
Il Caesar Twist	39
Il Pollo Twist	40
Il Tonno Twist	41
Il Salmone Twist	42



I Rotoloni	43
Il GianGusto	44
Il GianPollo	45
Il Ghiottoso	46
Il Prezioso	47
I PiadaBurger	48
L' Insolito	49
Il Barbecue	50
Il Vegetale	51
Il Doppio	52
Il Crocco Pollo	53
Le GianGusto Bowl	54
La Caesar	55
La Bresaola	56
La Salmone	57
La Tonno	58
Le Patatine	59
Patatine	60
Patatine Special	61
Patatine Super	62
Lavorazione degli ingredienti.....	63



GESTIONE BASE PIADINA





Preparazione della piastra

La temperatura di cottura della nostra piadina è di 235°, non deve mai essere toccata come temperatura. All'apertura del negozio vi troverete una lucina rossa, tenendola premuta vedremo che la piastra si accenderà e la luce da rossa diventerà verde.



La pulizia della piastra deve sempre esser fatta all'apertura del turno, si arriva 10 min prima dell'inizio, si accendono le piastre per far si che arrivino a una temperatura TIEPIDA, quindi indicativamente 3 min, e poi si può pulire la piastra.

A piastra appena pulita prima di cuocere la prima piadina della giornata va passato uno strato di strutto, andiamo a sporcare uno scottex di strutto e di seguito andiamo a passarlo sulla porzione di piastra che ci interessa.





Gestione base piadina

- All'arrivo del fornitore le basi piadina si presenteranno confezionate in cartoni e **surgelate**, quest'ultime dovranno essere **conservate** nel freezer a **temperatura -20°C col cartone o nella busta interna, ognuno con etichetta**
- Ecco come si presenta la base piadina decongelata:



- Stimata la quantità di basi piadina che verranno utilizzate il giorno successivo, bisognerà:
 - Togliere dal freezer le basi piada riponendole nelle apposite cassette di polipropilene
 - Mantenere nel **frigorifero a 4/6°C per almeno 12 ore prima dell'utilizzo**, in modo che il giorno successivo le basi siano decongelate, morbide ed utilizzabili



Avere sempre decongelate, il 150% delle palline stimate necessarie (se stimo o la mia media è di 100 palline giorno, avro' sempre pronte 150 palline decongelate .

- Ad ogni fine turno integrare con nuove palline, cioè dal freezer al frigorifero.



LAVORAZIONE BASE PIADINA





Lavorazione base piadina

Fase 1: Infarinare leggermente la base della piadina

- Per la **piadina Baby** tagliare una base piada in due pezzi
- Per il **Rotolone** utilizzare una base ed ¼, da unirsi manualmente, prima di utilizzare il tirapasta



Fase 2: Schiacciare la base della piadina con il palmo della mano



Fase 3: Appoggiare la mano sinistra sotto i rulli piccoli con la mano a chela di granchio in modo da poter essere pronti per afferrare l'uscita della pasta che inseriremo con la mano destra nella parte superiore dei rulli piccoli. (come da foto e video)



Fase 4: Afferrare con due mani l'ellisse di pasta in uscita dalla parte inferiore del doppio rullo con le due mani



Fase 5: Inserire l'ellisse di pasta nel **doppio rullo grande inferiore** del tirapasta, assicurandosi sempre che l'ellisse sia parallelo ai doppi rulli.

Una volta che i doppi rulli hanno preso la pasta, velocemente buttarsi la pasta verso la propria pancia, mollare la pasta e velocemente spostare le due mani nella parte inferiore dei doppi rulli grandi dal quale starà uscendo il disco di pasta, afferrandolo con le due mani. La pasta va tirata verso la propria pancia per facilitare l'uscita della stessa dai doppi rulli (fasi da eseguirsi velocemente).

Fase 6: Appoggiare il disco di pasta sulla **piastra preriscaldata a 235°** (indicata nel display della piastra PIADA COOKING) o 195° con piastra Pollini e con le due mani lavorare velocemente la pasta per bloccarne la dimensione del prodotto finale.

Una volta appoggiata la pasta sulla piastra, essa comincia a creare uno strato di cottura ("spina dorsale della pasta") il quale, una volta creato, non deve essere più rotto. La lavorazione della pasta deve quindi durare il meno tempo possibile (3-5 secondi), vale a dire che il ridimensionamento del disco deve essere effettuato in un tempo inferiore rispetto a quello che la pasta utilizza per



creare quel leggero strato di cottura iniziale. (Spina dorsale della pasta)

Se, dopo lo shock termico, rompiamo la spina dorsale della pasta, a fine cottura, la piadina non rimarrà bella dritta nella confezione salvagoccia, ma si piegherà a destra o sinistra.

Se il tempo di lavorazione per portare il diametro della pasta a 26 cm (piadina) supera i 3-5 secondi, bisogna diminuire di un foro alla volta lo spessore dei doppi rulli inferiori grandi del tirapasta fino ad ottenere la tempistica descritta.



- Con un movimento rotatorio, sia delle mani verso l'esterno che della pasta sulla piastra, si otterrà il dimensionamento corretto del disco ad un **diametro di 26 cm**.



Fase 7: Farcire la metà e solo la metà della piadina con i formaggi richiesti dal cliente.

Farcire con formaggi che vogliamo far sciogliere tipo Edamer o brie o affumicato o mozzarella julienne, mentre formaggi quali Grana, squaquerone, spalmabile e mozzarella fiordilatte farcire a cottura della base piada quasi ultimata, cioè 10 secondi prima dell'uscita dalla piastra solo per togliere il freddo del prodotto refrigerato.



• La nostra base piadina è studiata per una cottura su un solo lato. Questo ci permette di ottenere un prodotto cotto e croccante da un lato (esterno), e cotto ma morbido dall'altro (interno).

Per la produzione dei Twist, prima di farcire con Pollo, Tonno, ecc.. spianare la pasta, appoggiarla sulla piastra e dopo 20/30 secondi girare la base ultimando la cottura per poi farcire. In questo modo la piadina sarà più morbida al palato del cliente. Per le piadine dolci , ai 3/4 di cottura, girare la pasta per 30 sec per ammorbidire la pasta e poi mettere nutella ecc.. e chiudere

Fase 8: Ultimata la cottura, cioè quando la base piadina si è colorata di "rosso" ed i **bordi del disco iniziano a sollevarsi dalla piastra, la base piadina**, farcita di formaggi posizionati sulla mezza luna di pasta si passa al tagliere, mediante una retina antigoccia data in dotazione, e si completa la farcitura mai andando oltre la mezzaluna della piadina. Attenzione a non fare "imbarcare" la base piada, vorrebbe dire che è stata troppo tempo sulla piastra e si secca.



Fase 9: Il disco di pasta ormai farcito viene piegato a metà su se stesso. La piadina è pronta per essere confezionata.



Fase 10: La piadina, rotolini, Twist, farciti vengono riposti nella busta antigoccia in dotazione per il consumo immediato del prodotto con tovagliolo

La busta antigoccia è uno strumento necessario per il consumo immediato del prodotto perché diminuisce drasticamente la probabilità che un nostro cliente si sporchi con fuoriuscita di prodotto come l'acqua dei pomodori, lo squacquerone, il siero della mozzarella di bufala ecc...



Se il prodotto deve essere impacchettato per l'asporto, esso dovrà essere messo in un'apposita busta antigoccia in dotazione. Aprire la busta ed inserirvi la piadina e segnare prodotto interno.

Chiudere con 1 sigillo di garanzia.

L'utilizzo della busta da asporto permette ai gestori una riduzione del tempo di impacchettamento, e garantisce la fragranza del prodotto al vicino domicilio del cliente, eliminando il vapore creato dal prodotto caldo e confezionato, che andrebbe a causare un immorbidimento indesiderato del prodotto finito.

Fase 11: Segnare con una x sulla busta d'asporto, evidenziando il prodotto contenuto all'interno.

Scrivere a mano solo eventuali modifiche apportate alle piadine (piadine fuori menu).



Fase 12: Riporre il tutto nel sacchetto pane (nel quale inseriremo anche eventuali bibite d'asporto) o BOX ASPORTO, nel caso le piadine siano più di 3, e consegnare al cliente o al rider.

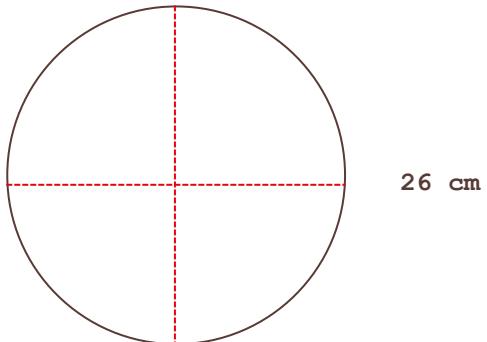




MISURE BASI:

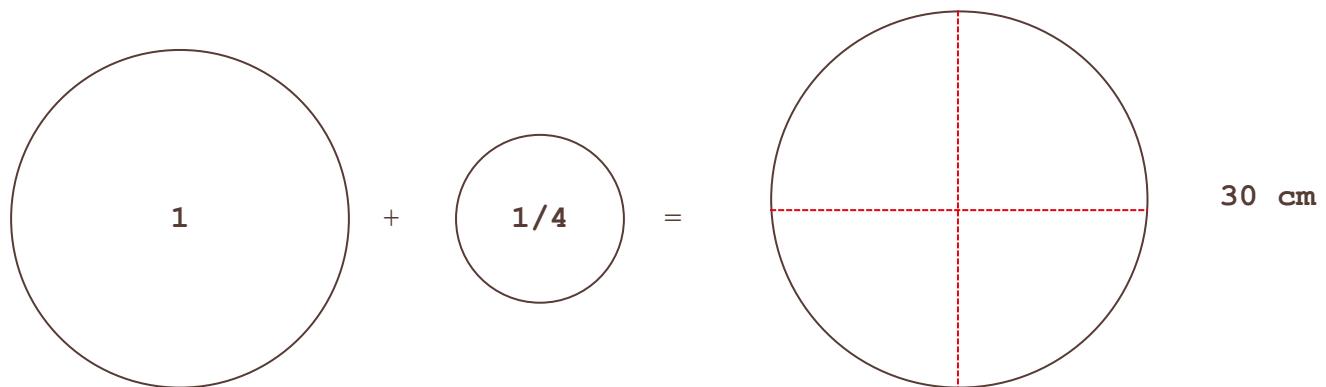
PIADINA:

La piadina deve avere il
diametro di 26 cm.



ROTOLONE

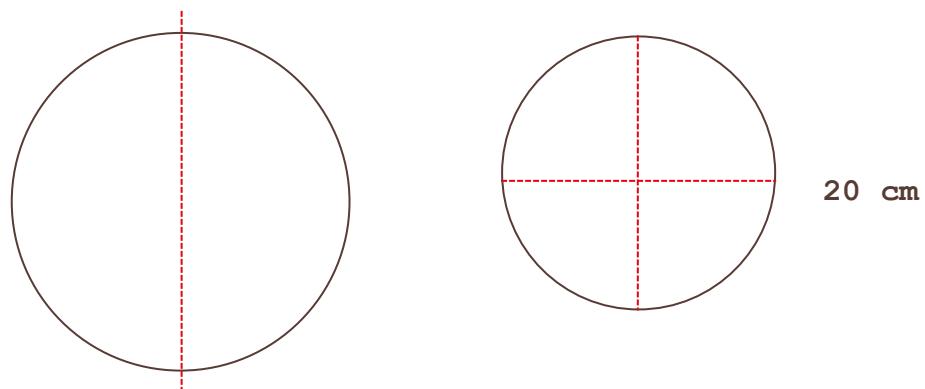
La base deve avere il
diametro di 30 cm,
ottenuto dalla somma di
una pallina + 1/4





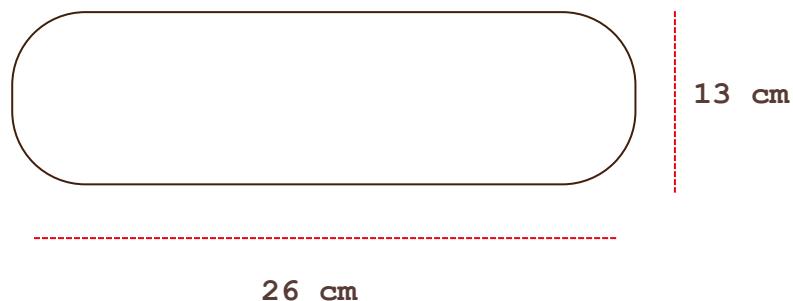
PIADINA BABY

La base deve avere il **diametro di 15 cm**,
è l'esatta metà di una base piadina, non
allargare oltre i 15 cm



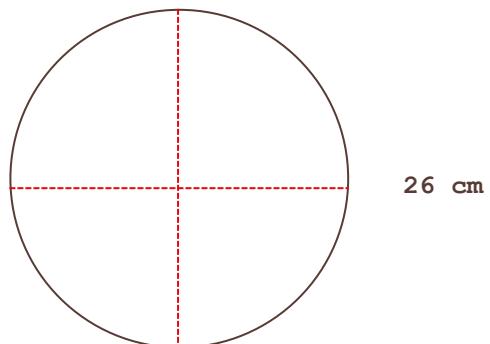
PIADA BURGER

La base deve avere il **lato lungo di 26 cm**
(come diametro piadina) e il **lato corto di 13 cm**
(come 1/2 diametro piadina)

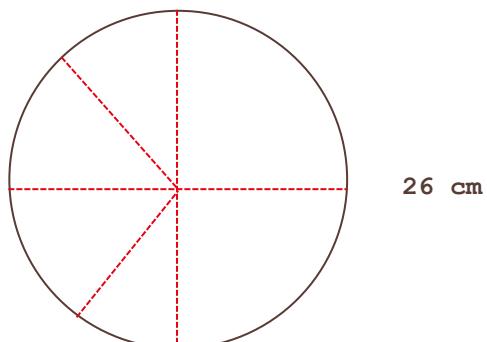


**TWIST:**

I Twist devono avere il
diametro di 26 cm.

**GIANGUSTO BOWL**

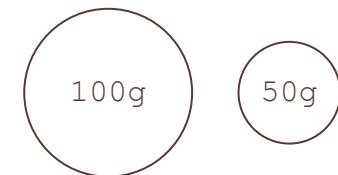
Per le GianGusto bowl verranno inseriti 6 spicchi piadina come in schema:





FORMAGGI

Mozzarella Fior di latte



Provola



Edamer



Cheddar



PESCE

Salmone: 1 confezione è 100g, metà 50g.

Aprire la confezione, incidere il salmone creandone 2 metà, girare il mezzo blocco di salmone per separare le varie fettine più facilmente

Gamberetti

Mettere la grammatura necessaria in un bicchiere con acqua tiepida per 60sec, sgocciolare e i gamberetti sono pronti all'uso rompendoli con le mani: riempire la superficie della mezza piada.



Quando si apre un prodotto bisogna sempre ricordarsi di attaccare un pezzo di nastro adesivo al contenitore dove verrà riposto con le seguenti informazioni:

IL NOME DEL PRODOTTO

A: DATA DI APERTURA

SC: DATA DI SCADENZA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

A: 5/12/23

SC: 24/12/23



LE PIADINE





LE PIADINE

Le Giangusto





La Perfezione



Come si prepara

Spianare la base piada. Solo a fine cottura mettere la Mozzarella Fior di Latte (1/2 di palla da 100g) e aggiungere il Pomodoro fresco appena prima di passare a tagliere, solo per scaldarli un pochino. Spostare la Piadina sul tagliere, aggiungere olio e pepe ed infine il Prosciutto Crudo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Prosciutto Crudo</u>	50g	70g	35g
<u>Mozzarella</u>	50	75g	25g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g
<u>Olio EVO</u>	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pepe</u>	q.b.	q.b.	q.b.

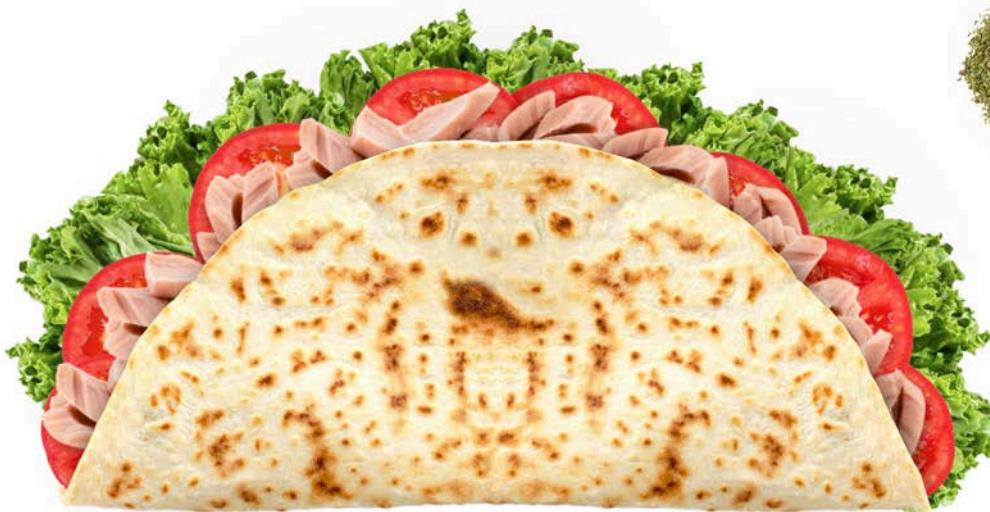
totale 267g

totale 357,50

totale 135g



La Speranza



Come si prepara

Spianare la base piada e a fine cottura mettervi il Tonno e pomodoro fresco solo per scaldarli solo un pochino.

Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere l'Origano e le olive taggiasche ed infine l'Insalata croccante. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Tonno</u>	40g	55g	15g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g
<u>Origano</u>	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Olive taggiasche</u>	9g (9 olive)	12g (12 olive)	4g (4 olive)

totale 243g

totale 340,50g

totale 106g



La Serenità



Come si prepara

Spianare la base piada e mettervi l'Edamer in cottura. A fine cottura aggiungere il pomodoro per riscaldarlo solo un pochino. Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere l'Insalata croccante e per finire il cotto. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Prosciutto Cotto</u>	50g	70g	25g
<u>Edamer</u>	40g	50g	20g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g

totale 280g

totale 387,5g

totale 130g



La Sorpresa



Come si prepara

Spianare la base piada e mettervi l'Edamer in cottura. Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere l'Insalata croccante la Salsa Tonnata ed infine la Fesa di Tacchino e chiudere. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Fesa di Tacchino</u>	50g	80g	20g
<u>Edamer</u>	40g	50g	20g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Salsa Tonnata</u>	25g	35g	10g

totale 270g

totale 382,50g

totale 125g



LE PIADINE

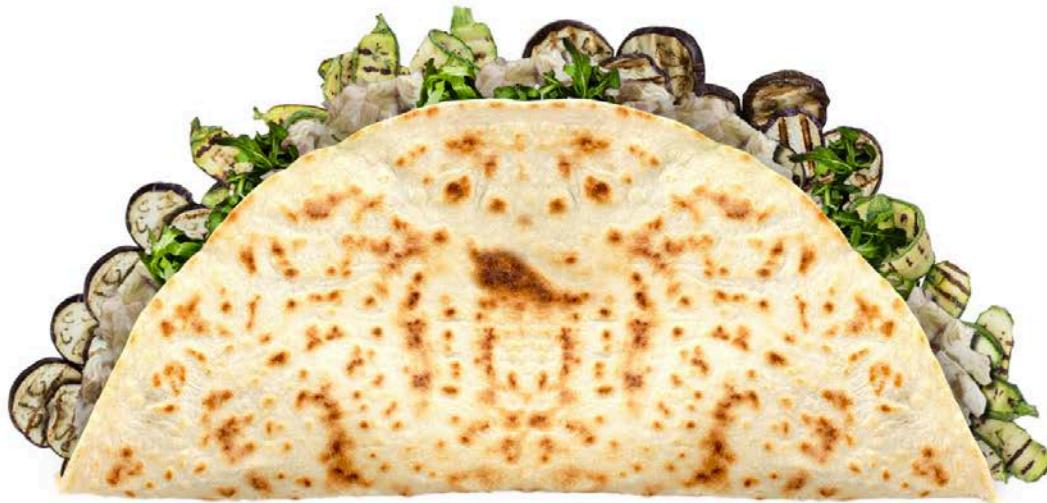
Le Vegetariane





La Verdure

Con impasto ai Cereali



Come si prepara

Spianare la base piada e mettervi le Zucchine e Melanzane grigliate in cottura.

Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere il Tritto di Carciofi, la Rucola ed poi chiudere. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
Zucchine grigliate	25g	35g	10g
Melanzane grigliate	25g	35g	10g
Rucola	12g	18g	5g
Trito di Carciofi	25g	35g	10g

totale 217g

totale 285,50g

totale 100g



La Bosco

Con impasto ai Cereali



Come si prepara

Spianare la base piada e mettervi le Cipolle caramellate e gorgonzola.

A fine cottura mettere il radicchio.

Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere Salsa GianGusto Tartufata e chiudere. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Radicchio fresco</u>	20g	30g	10g
<u>Gorgonzola DOP</u>	20g	35g	10g
<u>Cipolle caramellate</u>	25g	40g	15g
<u>Trifolata con Porcini</u>	25g	35g	10g
	totale 220g	totale 302,50g	totale 110g



La Vegana

Con impasto ai Cereali



Come si prepara

Mettere il Burger nel microonde al massimo della temperatura 750-780 w, da surgelato, per 120s, e poi spianare la pasta e metterla in cottura su piastra. Tagliare a julienne il burger vegetale, mettere tutti gli ingredienti nella mezzaluna tipica della piadina, terminare la cottura, piegare e confezionare. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti

Burger di melanzane
Cicoria ripassata
Trifolata con Porcini

Standard

50 g
25g
25g

Rotolone

75g
35g
35g

Baby

25g
10g
10g

totale 280g

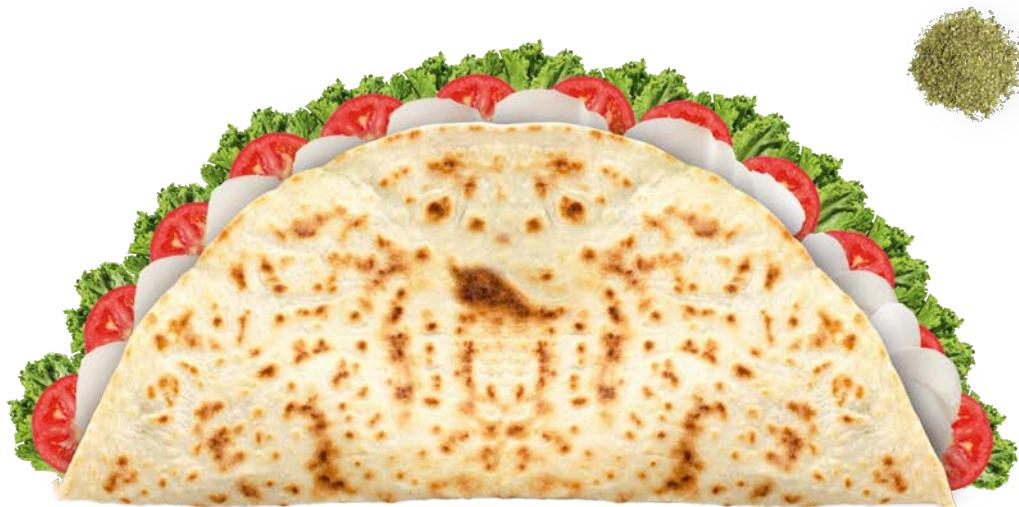
totale 382,50g

totale 185g



La Mediterranea

Con impasto ai Cereali



Come si prepara

Spianare la base piada ed aggiungere la Mozzarella senza lattosio. Aggiungere Pomodoro fresco solo a fine cottura (per scaldarlo un pochino) e cicoria ripassata. Spostare la Piadina sul tagliere ed aggiungere trito di carciofi, insalata croccante, Olio EVO e Origano. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Mozzarella s. lattosio</u>	45g	70g	20g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g
<u>Olio EVO</u>	q.b.	q.b	q.b
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Cicoria ripassata</u>	25g	35g	10g
<u>Trito di Carciofi</u>	25g.	35g	10g

totale 287g

totale 407,50g

totale 125g



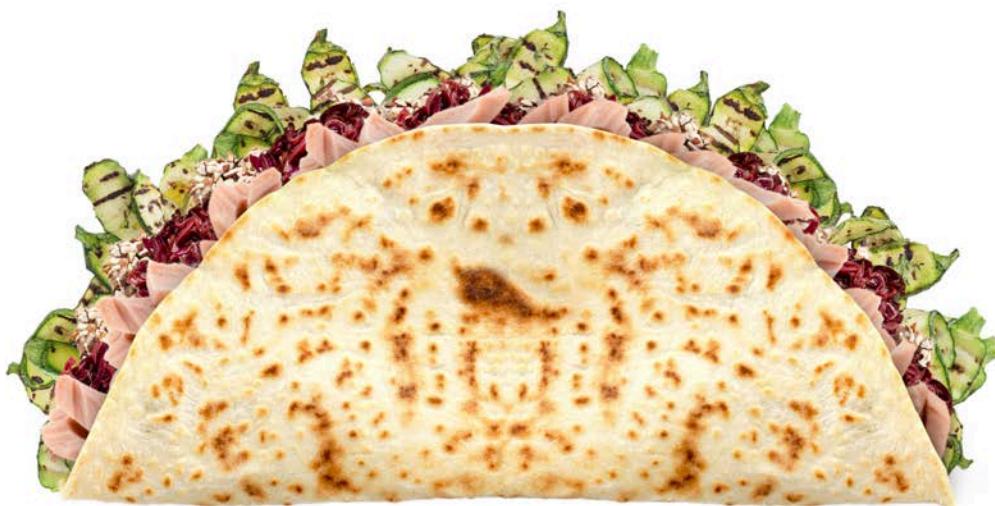
LE PIADINE

Le Classiche





La Siciliana



Come si prepara

Spianare la base piada e mettere le Zucchine grigliate in cottura e solo a fine cottura mettere il Tonno (per scaldarlo solo un pochino) e le Cipolle caramellate. Spostare la Piadine sul tagliere e aggiungere la Granella di Mandorle. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Tonno</u>	40g	55g	15g
<u>Zucchine grigliate</u>	25g	35g	10g
<u>Cipolle caramellate</u>	25g	40g	15g
<u>Granella di Mandorle</u>	10g	15g	5g

totale 230g

totale 307,50g

totale 110g



La Calabria



Come si prepara

Spianare la base piada e mettere la Provolà affumicata, le Melanzane grigliate e la Cicoria ripassata in cottura.

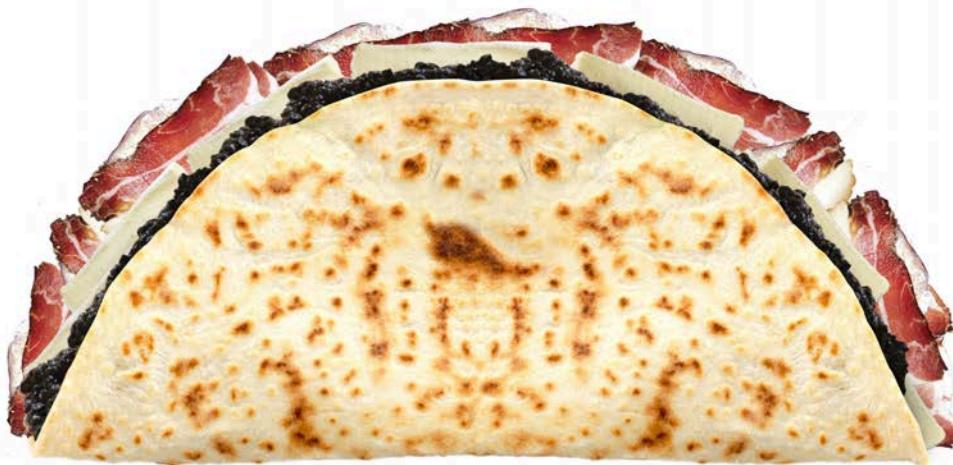
Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere la Spianata Calabria.

Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Spianata Calabria</u>	30g	50g	15g
<u>Melanze grigliate</u>	25g	35g	10g
<u>Provolà affumicata</u>	45g	60g	15g
<u>Cicoria ripassata</u>	25g	35g	10g
	totale 255g	totale 342,50g	totale 115g



La Trentina



Come si prepara

Spianare la base piada e mettere il Brie in cottura.

Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere la Salsa Giangusto Tartufata e poi lo Speck. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Speck</u>	40g	60g	20g
<u>Brie</u>	30g	45g	15g
<u>Salsa GG Tartufata</u>	25g	35g	10g
	totale 225g	totale 302,50g	totale 110g



La Romagnola



Come si prepara

Spianare la base piada. Mettere lo Squacquerone solo a fine cottura (non deve evaporare si deve solo riscaldare un pochino). Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere la Rucola ed il Prosciutto Crudo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Prosciutto Crudo</u>	50g	70g	35g
<u>Squacquerone</u>	35g	45g	10g
<u>Rucola</u>	12g	18g	5g
	totale 227g	totale 295,50g	totale 115g



LE PIADINE

Le Gourmet





La Parma



Come si prepara

Spianare la base piada. Mettere pomodoro (per riscaldarlo solo un pochino) ed il Grana a scaglie a fine cottura prima di passare a tagliere.

Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere Rucola, Aceto Balsamico e poi Parma. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Parma 18 mesi</u>	50g	70g	35g
<u>Scaglie di Grana</u>	20g	35g	10g
<u>Rucola</u>	12g	18g	5g
<u>Glassa Ac. Balsamico</u>	10	15g	5g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g

totale 257g

totale 350,5g

totale 130g



La Salmone



Come si prepara

Spianare la base piada e mettere il Formaggio spalmabile a fine cottura. Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere Rucola, pepe QB ed il Salmone, poi gocce di limone QB sopra il salmone. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Salmone</u>	50g	50g	35g
<u>Formaggio spalmabile</u>	25g	40g	15g
<u>Rucola</u>	12g	18g	5g
<u>Succo di limone</u>	q.b.	qb	q.b.

totale 222g

totale 275,50g

totale 125g



La Bresaola



Come si prepara

Spianare la base piada e mettere la Mozzarella in cottura. Aggiungere la Trifolata con Porcini ed il Radicchio appena prima di spostare la piada sul tagliere. Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere la Bresaola. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Bresaola</u>	40g	55g	20g
<u>Mozzarella</u>	45g	70g	20g
<u>Radicchio fresco</u>	20g	30g	10g
<u>Trifolata con Porcini</u>	25g	35g	10g

totale 260g totale 352,50g totale 125g



La Gamberetti



Come si prepara

Spianare una base piadina e mettere le Zucchine ed i Gamberetti spezzati con le mani in cottura sulla superficie della mezza piada, non sbordare. Spostare la Piadina sul tagliere e aggiungere la Salsa Rosa e poi l'Insalata croccante. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Gamberetti</u>	17g (7 gamberi)	20g (10 gamberi)	6g (3 gamberi)
<u>Zucchine grigliate</u>	25g	35g	10g
<u>Salsa Rosa</u>	25g	35g	10g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Granella Mandorla</u>	10	15g	5
	totale 232g	totale 322,50g	totale 106g



LE PIADINE

Le Dolci





La Dolce



Come si prepara

Nel momento in cui la Piadina è cotta ricordarsi di girare quest'ultima 10s per ammorbidire la pasta. Spostare la Piadina sul tagliere e spalmare la Nutella.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Nutella</u>	40g	55g	25g
<u>Cocco-Granella</u>	10g	10g	10g
<u>Pistacchio o mandorle</u>	10g	15g	5g
	totale 170g con TOPPING 180g	totale 217,50g con TOPPING 232,5g	totale 90g con TOPPING 95g

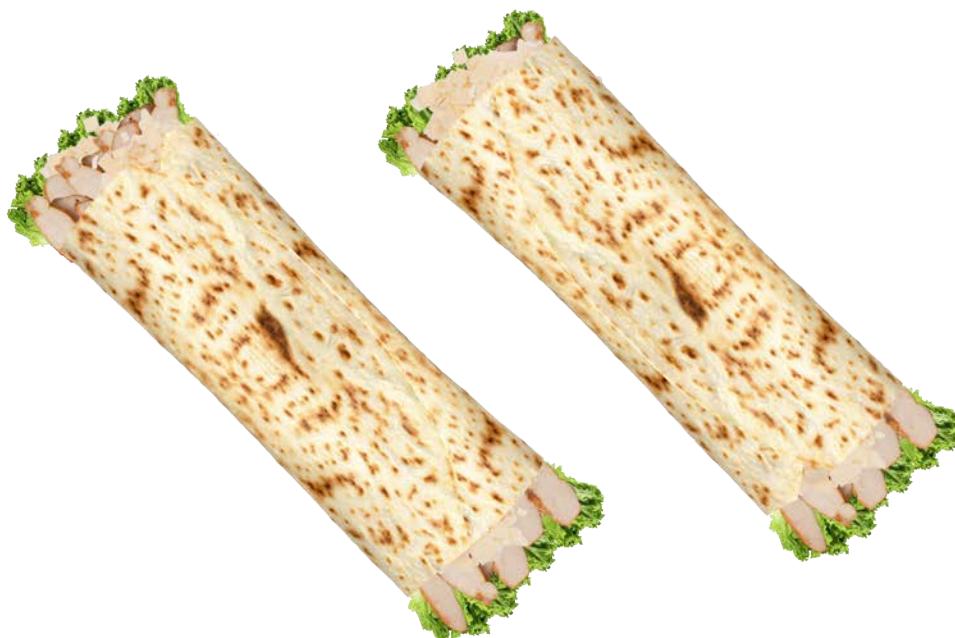


I TWIST





Il Caesar Twist



Come si prepara

Spianare una base piadina e dopo 30 sec girare la pasta come per le piadine dolci per ammorbidirla. A 3/4 di cottura, al centro della piada, mettere gli ingredienti tutti in piastra, quali Pollo, verdure, grana e salse ecc..

Passare poi a tagliere ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti

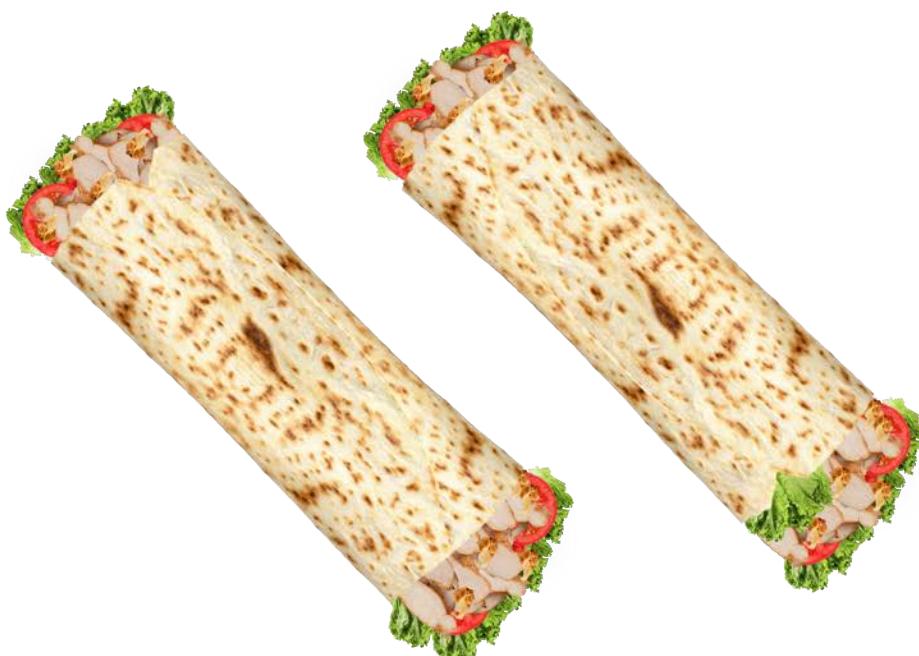
<u>Julien di Pollo</u>	50g
<u>Insalata croccante</u>	20g
<u>Scaglie di Grana</u>	20g
<u>Salsa Yogurt</u>	25g

Twist

totale 240g



Il Pollo Twist



Come si prepara

Spianare una base piadina e dopo 30 sec girare la pasta come per le piadine dolci per ammorbidirla. A 3/4 di cottura, al centro della piada, mettere gli ingredienti tutti in piastra quali Pollo , verdure e poi salse, ecc..

Passare a tagliere ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti

<u>Julien di Pollo</u>	50g
<u>Insalata croccante</u>	20g
<u>Pomodoro fresco</u>	20g
<u>Salsa Tonnata</u>	25g
<u>Cipolla crispy</u>	10g

Twist

totale 245g



Il Tonno Twist



Come si prepara

Spianare una base piadina 130 gr e dopo 30 sec girare la pasta come per le piadine dolci per ammorbidirla. A 3/4 di cottura, al centro della piada, mettere gli ingredienti quali Tonno , verdure e salse ecc.

Passare poi a tagliere ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti

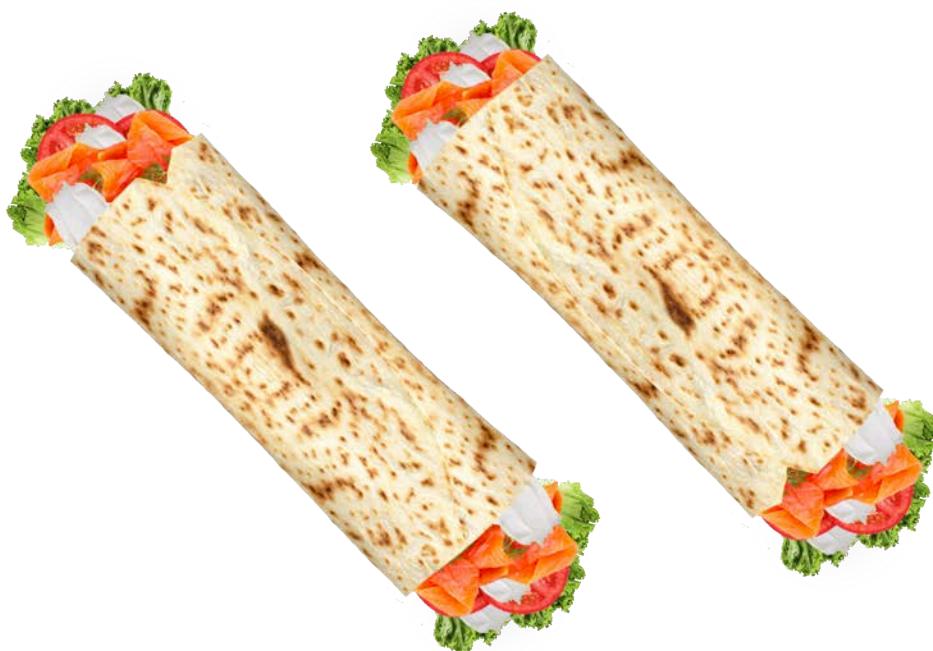
<u>Tonno</u>	40g
<u>Insalata croccante</u>	20g
<u>Pomodoro fresco</u>	20g
<u>Granella di Mandorle</u>	10g
<u>Maionese</u>	25g

Twist

totale 250g



Il Salmone Twist



Come si prepara

Spianare una base piadina e dopo 30 sec girare la pasta come per le piadine dolci per ammorbidirla. A 3/4 di cottura, al centro della piada, mettere gli ingredienti verdure e salse ma il salmone solo a fine cottura (non deve cuocere)

Passare poi a tagliere ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti

<u>Salmone affumicato</u>	50g
<u>Insalata croccante</u>	20g
<u>Pomodoro fresco</u>	20g
<u>Formaggio spalmabile</u>	25g

Twist

totale 245g

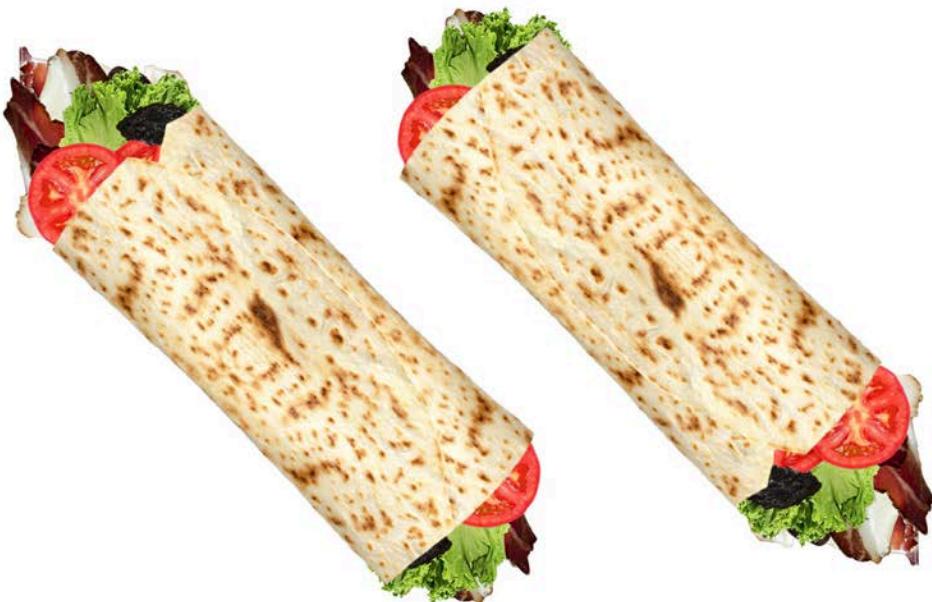


I ROTOLONI





Il GianGusto



Come si prepara

Spianare la pasta ed a fine cottura mettere lo spalmabile ed il pomodoro. Spostare il Rotolone sul tagliere e aggiungere l'Insalata e la Salsa GianGusto, che condirà il tutto, ed infine lo speck ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Speck</u>	40g	60g	20g
<u>Formaggio spalmabile</u>	25g	40g	15g
<u>Salsa GG Tartufata</u>	25g	35g	10g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Pomodoro fresco</u>	35g	50g	10g

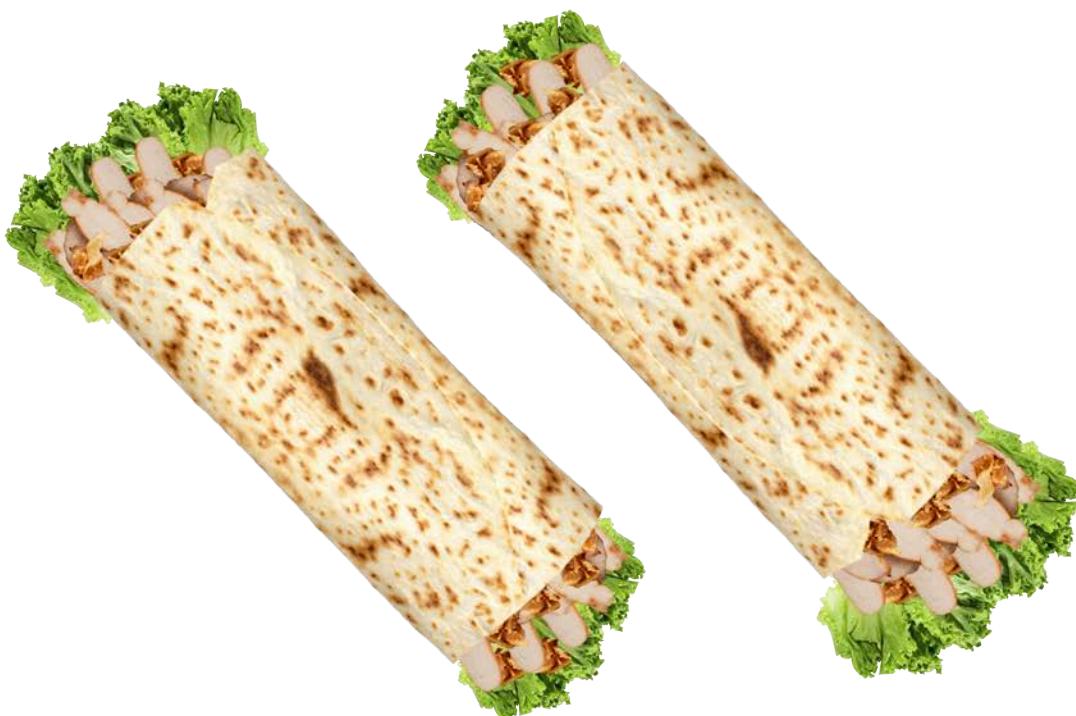
totale 290g

totale 402,50g

totale 130g



Il GianPollo



Come si prepara

Spianare la pasta ed a metà cottura aggiungere il pollo (usare microonde per decongelare il prodotto in caso di necessità urgente altrimenti decongelarlo la sera prima per usarlo il giorno dopo o turno successivo come se fossero le verdure grigliate). Spostare il Rotolone sul tagliere ed aggiungere insalata croccante e cipolle crispy, infine la salsa yogurt ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Julien di Pollo</u>	50g	70g	30g
<u>Cipolle crispy</u>	10g	15g	4g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Salsa Yogurt</u>	25g	35g	10g
	totale 240g	totale 377,50g	totale 119g



Il Ghiottoso



Come si prepara

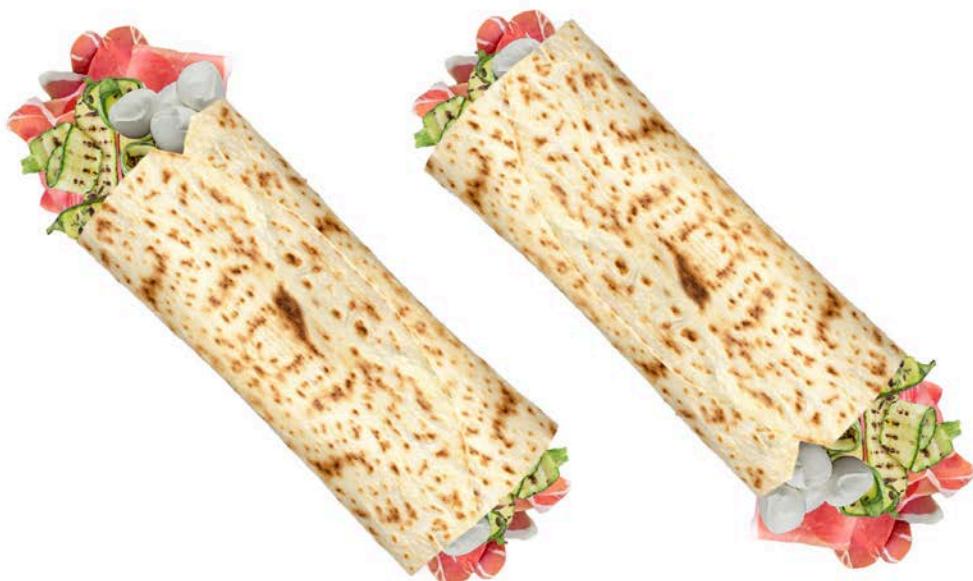
Spianare la pasta e mettervi l'Edamer , subito in pista, ad inizio cottura. Spostare il Rotolone sul tagliere ed aggiungere la Maionese poi l'Insalata ed infine il Prosciutto Cotto ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Prosciutto Cotto</u>	50g	70g	25g
<u>Edamer</u>	40g	50g	20g
<u>Insalata croccante</u>	25g	55g	10g
<u>Maionese</u>	25g	35g	10g

totale 270g totale 372,50g totale 130g



Il Prezioso



Come si prepara

Spianare la pasta e mettervi in piastra le Zucchine grigliate. A fine cottura aggiungere la Mozzarella Fior di Latte (che si possa riscaldare solo un pochino e non sciogliere, giusto per togliere il freddo del frigorifero). Spostare il Rotolone sul tagliere e aggiungere il Parma ed arrotolare stringendo. Da quando la piadina passa a tagliere inizia il raffreddamento del prodotto, limitare quindi il tempo sul tagliere. Consegnare il prodotto con busta per consumo in loco ed un tovagliolo GianGusto. Oppure imbustare con busta d'asporto ed inserire nel sacchetto "pane" il prodotto con due tovaglioli.

Ingredienti	Standard	Rotolone	Baby
<u>Parma</u>	50g	70g	35g
<u>Zucchine grigliate</u>	25g	35g	10g
<u>Bocconcini di Fior di latte</u>	50g	75g	25g
	totale 250g	totale 337,50g	totale 135g



I PIADA BURGER





L'Insolito



Come si prepara

Conservare i burger a -20°. A ordine ricevuto, per prima cosa, prendere il burger e metterlo nel microonde a massima potenza 750-800 WATT per **60s (1 min)**. Dopo aver avviato il forno, stendere la lingua di piadina con modalità Piada Burger. Girare il burger ed avviare per altri **30 sec.**. Aprire il forno ed appoggiare il cheddar sul burger ormai fumante che si scioglierà con il calore del burger stesso, non serve sciogliere il cheddar nel forno. A cottura ultimata passare a tagliere e mettere la Salsa ed un po' di insalata J, posizionare il Burger con il Cheddar e aggiungere il Pomodoro, aggiungere altra insalata J , altra Salsa e chiudere. Se con grandi flussi di vendita si possono usare burger scongelati, i tempi di riscaldamento si riducono ma il prodotto deve risultare sempre caldo al cuore .

Come si confeziona

Sia in loco che per asporto i Piada Burger vengono arrotolati in apposita carta KRAFT. Incollare specifico adesivo di garanzia utilizzandolo per bloccare la chiusura del prodotto. Segnare sull'adesivo il contenuto del pacchetto.

Ingredienti

Burger di Manzo

Cheddar

Insalata croccante

Pomodoro

Ketchup

Piada Burger

90g (1 pezzo)

25g (1 fetta)

15g

15g

10g

totale 220g

(Aggiungere 15sec di riscaldamento per ogni Burger aggiunti nel forno)



Il Barbecue



Come si prepara

Conservare i burger a -20°. Ad ordine ricevuto, per prima cosa, prendere il burger e metterlo nel microonde a massima potenza 750-800 WATT per **120s (2 min)**. Subito dopo aver avviato il forno, stendere la lingua di piadina con modalità Piada Burger. Aprire il forno, girare il burger ed avviare per altri **60 sec (1 min)**. Appoggiare la fetta Edamer sul burger ormai fumante che si scioglierà con il calore del burger stesso, non serve sciogliere l'edamer nel forno. Spostare la base sul tagliere, mettere la Salsa ed un po' di radicchio, posizionare il Burger con l'edamer e aggiungere il Pomodoro, altro radicchio ed altra Salsa, poi chiudere. Se con grandi flussi di vendita si possono usare burger scongelati, i tempi di riscaldamento si riducono ma il prodotto deve risultare sempre caldo al cuore .

Come si confeziona

Sia in loco che per asporto i Piada Burger vengono arrotolati in apposita carta KRAFT. Incollare specifico adesivo di garanzia utilizzandolo per bloccare la chiusura del prodotto. Segnare sull'adesivo il contenuto del pacchetto.

Ingredienti

<u>Burger di Angus</u>	150g (1 pezzo)
<u>Edamer</u>	20g
<u>Radicchio</u>	10g
<u>Pomodoro</u>	15g
<u>Salsa GG BBQ</u>	10g

Piada Burger

150g (1 pezzo)
20g
10g
15g
10g

totale 270g



Il Vegetale



Come si prepara

Conservare i burger a -20°. Ad ordine ricevuto, per prima cosa, prendere il burger e metterlo nel microonde a massima potenza 750-800 WATT per **120s (2 min)**. Subito dopo aver avviato il forno stendere la lingua di piadina con modalità Piada Burger e mettere cipolla in cottura. Aprire il forno, girare il burger ed avviare per altri **60 sec.** Passate a tagliere la base e mettere la Salsa ed un po' di insalata J, posizionare il Burger e aggiungere Pomodoro, Cipolle, altra Salsa ed altra insalata J e chiudere. Se con grandi flussi di vendita si possono usare burger scongelati, i tempi di riscaldamento si riducono ma il prodotto deve risultare sempre caldo al cuore .

Come si confeziona

Sia in loco che per asporto i Piada Burger vengono arrotolati in apposita carta KRAFT. Incollare specifico adesivo di garanzia utilizzandolo per bloccare la chiusura del prodotto. Segnare sull'adesivo il contenuto del pacchetto.

Ingredienti

<u>Burger Vegetale</u>	100g (1 pezzo)
<u>Cipolle caramellate</u>	10g
<u>Insala croccante</u>	15g
<u>Pomodoro</u>	15g
<u>Salsa BBQ</u>	10g

Piada Burger

100g (1 pezzo)
10g
15g
15g
10g

totale 215g

(Aggiungere 15sec di riscaldamento per ogni Burger aggiunti nel forno)



Il Doppio



Come si prepara

Conservare i burger a -20°. Ad ordine ricevuto, per prima cosa, prendere i **2 burger** e metterli nel microonde a massima potenza 750-800 WATT per **90 sec (1,5 min)**. Subito dopo stendere la lingua di piadina con modalità Piada Burger. Aprire il forno, girare i burger ed avviare per altri **90 sec (1,5 min)**. Appoggiare il cheddar sui burgers ormai fumanti che si scioglierà con il calore del burger stesso, non serve sciogliere il cheddar nel forno. Passate a tagliere la base e mettere il Ketchup, posizionare l'insalata J, il primo burger con il cheddar, aggiungere il secondo burger con il cheddar ed aggiungere insalata J con seconda schizzata di Ketchup e poi chiudere. Se con grandi flussi di vendita si possono usare burger scongelati, i tempi di riscaldamento si riducono ma il prodotto deve risultare sempre caldo al cuore .

Come si confeziona

Sia in loco che per asporto i Piada Burger vengono arrotolati in apposita carta KRAFT. Incollare specifico adesivo di garanzia utilizzandolo per bloccare la chiusura del prodotto. Segnare sull'adesivo il contenuto del pacchetto.

Ingredienti

Burger di Manzo

Cheddar

Insalata croccante

Ketchup

Piada Burger

180g (2 pezzi)

50g (2 fette)

15g

10g

totale 320g



Il Crocco Pollo



Come si prepara

Conservare i burger a -20°. A ordine ricevuto, per prima cosa, prendere il burger e metterlo nel microonde a massima potenza 750-800 WATT per **90sec (1,5 min)**. Dopo aver avviato il forno, stendere la lingua di piadina con modalità Piada Burger. Aprire il forno e girare il burger ed avviare per altri 30 sec. Aprire il forno ed appoggiare il cheddar sul burger ormai fumante che si scioglierà con il calore del burger stesso, non serve sciogliere il cheddar nel forno. A cottura ultimata passare a tagliere e mettere la Salsa cipolle crispy ed un po' di insalata J, posizionare il Burger con il Cheddar e aggiungere altra insalata J e altra salsa e chiudere. Se con grandi flussi di vendita si possono usare burger scongelati, i tempi di riscaldamento si riducono ma il prodotto deve risultare sempre caldo al cuore .

Come si confeziona

Sia in loco che per asporto i Piada Burger vengono arrotolati in apposita carta KRAFT. Incollare specifico adesivo di garanzia utilizzandolo per bloccare la chiusura del prodotto. Segnare sull'adesivo il contenuto del pacchetto.

Ingredienti

- Cotoletta di Pollo
- Cheddar
- Insalata croccante
- Cipolle crispy
- Ketchup

Piada Burger

- | |
|---------------|
| 96g (1 pezzo) |
| 25g (1 fetta) |
| 15g |
| 4g |
| 10g |

totale 215g

(Aggiungere 15sec di riscaldamento per ogni Burger aggiunti nel forno)



LE GIANGUSTO BOWL





La Caesar



Come si prepara

Preparare sul banco la Bowl GianGusto, adagiare la base insalata croccante o radicchio e rucola e successivi ingredienti lasciando per ultimi grana, olive, salse e/o granelle (come in foto). Aggiungere 4 spicchi di piadina solo ai 4 cereali. Se la Bowl viene consumata in loco o da asporto consegnarla con posate monouso e un tovagliolo. Chiudere la confezione con 2 sigilli se d'asporto.

Ingredienti

<u>Julien di pollo</u>	50g
<u>Insalata croccante</u>	100g
<u>Scaglie di Grana</u>	25g
<u>Olive taggiasche</u>	15g
<u>Salsa Yogurt</u>	20g

GianGusto Bowl

<u>BASE 4 CEREALI</u>	130g
-----------------------	------

totale 340g + BOWL



La Bresaola



Come si prepara

Preparare sul banco la Bowl GianGusto, adagiare la base insalata croccante o radicchio o rucola e successivi ingredienti lasciando per ultimi grana, salse e/o granelle (come in foto). Aggiungere 4 spicchi di piadina solo ai 4 cereali. Se la Bowl viene consumata in loco o da asporto consegnarla con posate monouso e un tovagliolo. Chiudere la confezione con 2 sigilli se d'asporto.

Ingredienti

<u>Bresaola Punta d'Anca</u>	45g
<u>Scaglie di Grana</u>	25g
<u>Pomodoro fresco</u>	70g
<u>Granella di mandorle</u>	10g
<u>Rucola</u>	20g
<u>Aceto balsamico</u>	10g

GianGusto Bowl

	45g
	25g
	70g
	10g
	20g
	10g

totale 310g + BOWL



La Salmone



Come si prepara

Preparare sul banco la Bowl GianGusto, adagiare la base insalata croccante o radicchio e rucola e successivi ingredienti lasciando per ultimi salmone, salse e/o granelle(come in foto). Aggiungere 4 spicchi di piadina solo ai 4 cereali. Se la Bowl viene consumata in loco o da asporto consegnarla con posate monouso e un tovagliolo. Chiudere la confezione con 2 sigilli se d'asporto.

Ingredienti

Salmone affumicato
Insalata croccante
Pomodoro fresco
Salsa Yogurt

GianGusto Bowl

50g
100g
70g
20g

totale 370g + BOWL



La Tonno



Come si prepara

Preparare sul banco la Bowl GianGusto, adagiare la base insalata croccante o radicchio e rucola e successivi ingredienti lasciando per ultimi tonno, salse e/o granelle(come in foto). Aggiungere 4 spicchi di piadina solo ai 4 cereali. Se la Bowl viene consumata in loco o da asporto consegnarla con posate monouso e un tovagliolo. Chiudere la confezione con 2 sigilli se d'asporto.

Ingredienti

<u>Tonno</u>	60g
<u>Insalata croccante</u>	100g
<u>Pomodoro fresco</u>	70g
<u>Olive taggiasche</u>	15g
<u>Granella di Mandorle</u>	10g

GianGusto Bowl

<u>Tonno</u>	60g
<u>Insalata croccante</u>	100g
<u>Pomodoro fresco</u>	70g
<u>Olive taggiasche</u>	15g
<u>Granella di Mandorle</u>	10g

totale 385g + BOWL



LE PATATINE





Patatine



Come si prepara

Preriscaldare 30 secondi il forno ad aria, inserire in ogni cestello 125g di patatina surgelata, impostando la temperatura a 180°, tempo 5 minuti, totale: 5 minuti + 30 secondi di prerisc. Aprire a muovere cestello ogni 60 sec. fino a cottura ultimata, Il prodotto deve risultare croccante e rigido .

Terminata la cottura inserire il prodotto nell'apposito porta patatine GianGusto .

Ingredienti

Patatine

Standard

125 g



Patatine Special



Come si prepara

Preriscaldare 30 secondi il forno ad aria, inserire in ogni cestello 125g di patatina surgelata, impostando la temperatura a 180°, tempo 5 minuti, totale: 5 minuti + 30 secondi di prerisc. Aprire a muovere cestello ogni 60 sec. fino a cottura ultimata, Il prodotto deve risultare croccante e rigido .

Terminata la cottura inserire il prodotto nell'apposito porta patatine GianGusto, versare la salsa Cheddar .

Ingredienti

Patatine
Cheddar

Standard

150g
25g



Patatine Super



Come si prepara

Preriscaldare 30 secondi il forno ad aria, inserire in ogni cestello 125g di patatina surgelata, impostando la temperatura a 180°, tempo 5 minuti, totale: 5 minuti + 30 secondi di prerisc. Aprire a muovere cestello ogni 60 sec. fino a cottura ultimata, Il prodotto deve risultare croccante e rigido .

Terminata la cottura inserire il prodotto nell'apposito porta patatine GianGusto, versare la salsa Cheddar e mettere a pioggia la cipolla crispy a richiesta.

Ingredienti

<u>Patatine</u>	150g
<u>Cheddar</u>	25g
<u>Cipolla crispy</u>	15g

Standard



LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI





Pomodoro

I pomodori vanno tagliati a fettine tutte possibilmente dello stesso spessore come in foto. Tagliare tanti pomodori **da averne per almeno 2-3 giorni. Non esagerare con la quantità**



Il pomodoro va tagliato a metà, rovesciato a pancia in giu e poi tagliarlo a fettine tutte uguali.

Una volta tagliati vanno divisi e posizionati nelle box di plastica, **(2-3 box)**. Assicurarsi inoltre che tutti i box siano ben chiusi. All'apertura dell'ultima box di pomodori procedere a tagliarne altri per i successivi 2-3 giorni.



L'importante è non fare tagli di pomodori ogni giorno ma almeno ogni 2, ovviamente **non superiamo i 2 giorni dall'affettatura perché altrimenti inacidiscono** e non sono utilizzabili.

Radicchio

Andiamo a togliere le prime foglie, quelle più rovinate o vecchie, con un coltello andiamo a tagliare a julienne la porzione di palla. Il radicchio è ora pronto per essere sciacquato e asciugato.



Insalata croccante

Andiamo a togliere le prime foglie più sporche e vecchie, e andiamo a tagliarla a julienne.

Possiamo prima tagliare la palla a metà, e poi procedere con il taglio delle strisce. Una volta tagliato va anche questo lavato ed asciugato.





Rucola

Viene acquistata o in vaschetta o in buste, la rucola non deve essere usata in grandi quantità. Seguire le giuste grammature per ogni prodotto.



Verdure grigliate

Le verdure grigliate congelate se portate da -20 a temperatura ambiente si possono tagliare con una forbice, o con un coltello.



Le zucchine e le melanzane vanno tagliate a strisce, come in foto, se tagliati più piccoli vanno in pappa e inacidiscono prima, quindi non esagerare con la dimensione del taglio



Anche con il prodotto semi surgelato è facile tagliare a fettine.

Se un basso flusso **2 o 3 box piccoli**, se un alto flusso **2 o 3 box medi**, anche questi box devono sempre essere ben sigillati ed etichettati con la data di taglio.

Per questi 2 prodotti non bisogna mai esagerare nelle scorte, è talmente facile da gestire che inutile farlo andare a male. E' sempre meglio fare scorta da surgelato e poi riporre in frigorifero per il giorno dopo. Sempre **meglio più box ma piccoli**.

Per emergenze c'è sempre il microonde



Salmone affumicato

La confezione del salmone è di 100 gr, è un prodotto nobile. Tagliare a metà la confezione aperta di salmone così da avere i **50 gr** precisi per una piadina. Apriamo e distribuiamo bene le fette di salmone. Essendo molto delicato il prodotto deve essere in caso conservato in vaschette molto piccole.



Gamberetti

Ai gamberetti è stata tolta la loro acqua. Prenderli e adagiarli in **acqua tiepida**, lasciarli in **ammollo per 2 min**, sgocciolarli e poi conservarli senza acqua. A seconda dei flussi, bagnare una quantità minima di gamberetti. Il gambero disidratato si presenta molto più piccolo rispetto al gambero fatto riposare per due minuti in acqua. **I gamberetti vanno spezzettati con le mani**



Tonno

Il tonno va semplicemente sgocciolato e **non strizzato**, toglierlo dalla busta e spostarlo nella box di plastica con la propria data di apertura, numero di lotto e data di scadenza.





Funghi porcini

Una volta aperta la confezione dei funghi porcini, trasportarli in una box di plastica **con il proprio liquido**. Una volta rovesciato tutto il contenuto **spezzettare/tagliare** i funghi in modo da renderli più piccoli così da poter posizionare nella mezza luna una quantità uniforme di prodotto.



Far sgocciolare il liquido in fase di farcitura della piadina, e disporre sulla mezza luna la giusta quantità di funghi porcini.

25 gr = piadina,

35 gr = rotolone

10 gr = baby



Olive e Jalapenos

Jalapeno è un prodotto piccante ed è molto saporito, è sottoaceto, è da sgocciolare e può essere rotto con le mani direttamente sulla piadina in piastra.

Le **olive taggiasche** sono molto saporite e anche queste vanno spezzate con le mani.





Mozzarella fior di Latte

La mozzarella è un prodotto delicato, va conservato nella propria acqua. Ricordarsi sempre di dare al cliente un pezzo di ogni prodotto a ogni morso, con principale attenzione al primo e all'ultimo boccone.



La mozzarella può essere o tagliata con il coltello, o essere spezzettata con le mani. In entrambi i casi ricordarsi la giusta grammatura per ogni prodotto.



Grana Padano

Il grana viene tagliato o con il coltello o con un pella patate. Anche qui usare sempre la bilancia per regalarsi con la grammatura. Il grana non deve essere sciolto del tutto.



Provola Affumicata

La provola viene affettato o con l'affettatrice o con uno strumento trita formaggi.

Ogni fetta deve essere di 20gr
Se inserito in un trita mozzarella invece otterremo provola julienne.
Quindi o si ragiona a fette, o si ragiona a misurino se in inserito nel trita mozzarella.



Mozzarella julienne

Prestare molta attenzione alla quantità che si inserisce di mozzarella julienne, quindi pesarla sempre per raggiungere la grammatura giusta. La quantità stabilita va a ricoprire perfettamente la mezza luna della nostra piadina. L'importante di questo prodotto una volta sciolto è che non bolla, se rimane un pochino solido non è assolutamente un problema, dobbiamo solo togliere il freddo da frigorifero.





Edamer

L'edamer va o tagliato con l'affettatrice o con il tritamozzarella, a seconda dei flussi si può preaffettare, ogni 20 fette si fa un pacchetto e si sigilla.

Meno si usa l'affettatrice per i formaggi meglio è, perchè l'affettatrice quando si usa con i formaggi perde di filo, bisogna quindi poi pulire molto bene la lama per togliere ogni tipo di residuo, sgrassare bene e affilare la lama



Formaggio spalmabile

Per il formaggio spalmabile va utilizzata la palettina, va posizionato sulla nostra piadina in piastra a metà cottura, e non a inizio cottura altrimenti diventa troppo liquido.



Brie

Prodotto tipo francesce e grasso, il gusto è molto forte, aiutarsi con la bilancia per la quantità corretta.

La fetta può essere o tagliata a fettine ancora più piccoline

Squaquerone

Lo squaquerone va messo poco prima della fine della cottura della piadine, o addirittura a cottura ultimata, solo per farlo sciogliere bene. Deve essere conservato bene e tenuto fresco.



Cheddar a fette

Il cheddar ha un sapore molto forte, è un prodotto del nord europa, lo consigliamo già affettato.





Fesa di tacchino

La fesa non ha pellicine, presenta una retina che va tenuta fino alla fine del prodotto, non ha scarto, quindi va utilizzato tutto. Le fette vanno fatte molto sottili.



Speck

Prodotto tipico del nord Italia, in particolare del trentino alto adige, è affumicato e speziato. Lo speck presenta la cotenna che noi andremo piano piano a tagliare lasciando però il grasso del prodotto.

Il grasso da il gusto, a grandi flussi tagliare la cotenna, a bassi flussi rispettare diminuire con il taglio della cotenna, perché è proprio lei a proteggere il nostro prodotto.



Spianata calabria

Presenta una sottile pellicina, andiamo a togliere una prima parte di essa ma senza esagerare. Va tagliato anche questo molto fine, è un salame calabrese ed è piccante. Conservato poi con una pellicola trasparente e rimesso in frigorifero



Prosciutto cotto

Il prosciutto non deve essere tagliato in parti, ma solo affettato con l'affettatrice. Non va tolta l'intera cotenna, perché questa protegge il prosciutto che è molto delicato, lo conserva. A seconda del consumo togliere 2 cm di cotenna, il grasso va lasciato.





Bresaola

La bresaola è un prodotto nobile della valtellina, riconosciuto a livello mondiale, troviamo una sua naturale pellicina che non deve essere rimossa ma **piegata su stessa** così di poterla usare in fase di chiusura del prodotto. Fette molto sottili. Soggetto a temperature e tende a seccarsi quindi avvolgere bene con la pellicola trasparente una volta terminato l'utilizzo.



Prosciutto Crudo

Il grasso del prosciutto da dolcezza al prodotto. Il prosciutto crudo è di forma triangolare, capita spesso che il taglio man mano che viene usato si inclina. Bisogna quindi cercare di tagliare sempre parallelo. Anche qui mai tagliare troppo cotenna, perchè si rischia che il prosciutto si apra e andremmo a sprecare il prodotto.



Pollo speziato

Il pollo è già cotto ed è speziato. Viene consegnato a -20, possiamo gestirlo come le verdure grigliate. Il pollo è ovviamente porzionabile, da -20 possiamo prendere i grammi che ci interessano, portarli nel forno a microonde per **1 min** per avere il prodotto decongelato.



Hamburger

La polpetta di Hamburger da -20 viene posizionato nel forno a microonde per 1.5 min. Una volta finito il minuto e mezzo, girare l'hamburger e posizionare la fetta di cheddar: far partire per 30 sec in modo tale che il cheddar si sciolga il giusto.





Burger Vegetale

Piadina baby: 25g

Piadina: 50g

Rotolone: 75g

PiadaBurger: 100g

Seguire le grammature indicate per ogni formato, quindi dividere-tagliare il Burger vegetale da congelato: si consiglia l'utilizzo di un coltello affilato e resistente.

