



EL BUN'N'ROLL

UN SOPORTE INCREÍBLE PARA LA REALIZACIÓN DE HAMBURGUESAS Y POSTRES REALMENTE ORIGINALES

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



EL BUN'N'ROLL

Realizado a partir de una deliciosa masa de croissant, este bollo hojaldrado en forma de espiral es un soporte **INCREDIBLE** para preparar hamburguesas y postres premium y sorprendentes.



Tan atractivo

con su movimiento de espiral que deja adivinar un delicado hojaldrado

Tan adaptable

para utilizar en cualquier momento del día

Tan sorprendente

con su delicioso **sabor a mantequilla** y su juego de **textura única**: crujiente por fuera pero muy fundente por dentro

Tan práctico

de preparar, con su molde de papel

Comida rápida o en la mesa, en versión salada o azucarada,
con recetas dulces o ligeras, tradicionales o renovadas...
¡El Bun'n'Roll ofrece muchas posibilidades de interpretación!

EN VERSIÓN SALADA

¡EL BUN'N'ROLL, TAN DIFERENTE DE LAS OTRAS HAMBURGUESAS!

Una vez cortado, el Bun'n'Roll presenta un delicado y esponjoso hojaldrado que resaltarán **todas las recetas de hamburguesas**, desde las más clásicas a las más originales. ¡Este bollo ligeramente azucarado es un *auténtico potenciador de sabor!*

En el desayuno o en un brunch, se puede utilizar por ejemplo con el indispensable huevos y beicon.

En la comida o en la cena, es una excelente opción para buscar la diferencia con la hamburguesa clásica.

Hamburguesa tradicional



Hamburguesa veggie



EN VERSIÓN DULCE

¡EL BUN'N'ROLL, UN SOPORTE CREATIVO PARA SUS RECETAS DULCES!

El Bun'n'Roll es también un soporte ideal para crear **sus postres o sus platos dulces**. Con su hojaldrado de pura mantequilla, el Bun'n'Roll sabrá *realzar los ingredientes dulces*: frutas, chocolate, cremas... ¡e impresionar a sus invitados!

Para un postre o un acompañamiento dulce a lo largo de todo el día.



Bun'n'Roll vainilla & praline



Bun'n'Roll naranja & chocolate

EL BUN'N'ROLL ESTILO HAMBURGUESA DEL JURA

Una receta realizada por la COLABORACIÓN BRIDOR X GARDEN GOURMET.

HECHO CON  Garden Gourmet



Ingredientes

- 10 Bun'n'Roll
- 10 Sensational Burger™ GARDEN GOURMET®
- 250 g de queso tête de moine en rosetas
- 500 g de cebolla amarilla troceada
- 100 ml de vino amarillo
- 200 g de lechuga hoja de roble
- 200 g de mayonesa
- 50 g de nueces tostadas y molidas
- 30 ml de aceite de pepitas de uva
- 50 g de mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Rehogar las cebollas troceadas con la mantequilla y el aceite. Conseguir un color dorado, desglasar con el vino amarillo y confitar el conjunto a fuego suave.
- 3 Mezclar la mayonesa con las nueces molidas y reservar.
- 4 Cocinar a fuego suave la Sensational Burger™ GARDEN GOURMET® congelada en una sartén con un chorrito de aceite. Dar la vuelta regularmente durante unos 7 minutos. Alcanzar los 74 °C en el centro.
- 5 Abrir los Bun'n'Roll 1 cm por encima de la base. Colocar sobre la parte inferior del Bun'n'Roll la mayonesa con nueces, la compota de cebolla y la Sensational Burger™ GARDEN GOURMET®.
- 6 Colocar el queso tête de moine de forma que sobresalga un poco, añadir la lechuga y una cucharada de mayonesa y cerrar la hamburguesa.

TRUCO DEL CHEF

Añadir unas gotas de aceite de nuez a la mayonesa para reforzar el sabor y servir la hamburguesa junto con un bol de cebolla confitada al vino amarillo.



10 PERSONAS



35 MIN.



COMIDA / CENA / BRUNCH

EL BUN'N'ROLL ESTILO HAMBURGUESA VEGGIE Y SU SALSA CHIMICHURRI

Una receta realizada por la COLABORACIÓN BRIDOR X GARDEN GOURMET.



Ingredientes

- 10 Bun'n'Roll
- 10 Escalopes Empanados Veggie GARDEN GOURMET®
- 200 g de ricotta
- 50 g de nata líquida
- 2 tomates grandes
- 4 dientes de ajo
- 50 g de hojas de perejil plano
- 45 g de hojas de cilantro
- 15 g de hojas de albahaca
- 75 g de chalota picada
- 200 ml de aceite de oliva
- 40 ml de vinagre de vino tinto
- 25 ml de zumo de limón
- 1 pimiento piri-piri
- 300 g de brotes de tetragón
- Sal y pimienta

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Batir el aceite, el perejil, el cilantro, la albahaca y el ajo con la batidora. Batir una segunda vez añadiendo el vinagre, el zumo de limón y el pimiento piri-piri. Poner esta mezcla en un bol y añadir las chalotas picadas, rectificando de sal en caso necesario, y reservar.
- 3 Mezclar el queso ricotta con la nata líquida y rectificar de sal.
- 4 Cortar 10 rodajas gruesas de tomate, regar con aceite y salpimentar. Tostar en la sartén durante 1 minuto por cada lado.
- 5 Sumergir los Escalopes Empanados Veggie GARDEN GOURMET® congelados en un baño de aceite a 170 °C durante 3-4 minutos y escurrirlos en papel absorbente.
- 6 Abrir los Bun'n'Roll 1 cm por encima de la base. Colocar el queso ricotta sobre la parte inferior del bun. Añadir una cucharada de salsa chimichurri, el Escalope Empanado Veggie, una rodaja de tomate y hojas de tetragón. Añadir una segunda cucharada de salsa chimichurri y cerrar la hamburguesa.

TRUCO DEL CHEF

Reemplazar el tomate fresco por tomate confitado en función de la época del año o cambiar la salsa chimichurri por un pisto.

 10 PERSONAS

 35 MIN.

 COMIDA / CENA / BRUNCH

EL BUN'N'ROLL ESTILO HAMBURGUESA TRADICIONAL

Una receta realizada por **PIERRE KOCH**, chef ejecutivo y miembro del BBCC.



Ingredientes

- 4 Bun'n'Roll
 - 60 g de ensalada mezclum
 - 120 g de tomates tradicionales
 - 40 g de pickels de cebolla roja
 - 4 Filetes Angus 150 gr
 - 100 g de cheddar
 - 160 g de salsa burger
 - Affila cress
- Para los pickels de cebolla roja:**
- 200 g de agua
 - 100 g de vinagre
 - 50 g de azúcar
 - 10 g de remolacha en polvo
 - 2 cebollas rojas
 - Sal
- Para la Salsa Burger:**
- 15 g de mayonesa
 - 15 g de mostaza tradicional
 - 10 g de Philadelphia

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Para los pickels: en una cacerola, llevar el agua a ebullición con el azúcar, añadir el vinagre, la remolacha en polvo, añadir la cebolla cortada y llevar de nuevo a ebullición. Verter en un bote de mermelada y cerrar rápidamente con la tapa. Cuando enfrie, conservar en la nevera.
- 3 Para la salsa burger: mezclar la mayonesa, la mostaza y el Philadelphia.
- 4 Dorar los filetes unos minutos por cada lado en la sartén.
- 5 Abrir los Bun'n'Roll por el centro. Colocar en la base la salsa burger y algunas rodajas de tomate. Añadir el filete y el cheddar fundido. Terminar con los pickels de cebolla roja, algunas hojas de mezclum y la parte superior del Bun'n'Roll.



EL BUN'N'ROLL CREMA DE VAINILLA BOURBON Y CRUJIENTE DE PRALINÉ

Una receta creada por **JEAN-LUC KASPER**, experto Panadero de Alemania y miembro del BBCC.



Ingredientes

- 4 Bun'n'Roll

Para el crujiente hojaldrado

- 40 g de arroz inflado
- 60 g de feuilletine
- 50 g de chocolate de cobertura con leche
- 115 g de pasta de praliné con avellanas

Para la crema ligera a la vainilla

- 50 g de crema pastelera
- 250 g de nata líquida
- 25 g de azúcar
- 2 láminas de gelatina
- 1 vaina de vainilla de Bourbon

Para decorar: Flores comestibles

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Mezclar en el orden siguiente: arroz inflado, feuilletine y cobertura con leche.
Añadir luego la pasta de praliné con avellanas.
Dejar enfriar y endurecer todo.
- 3 Montar la nata líquida en chantilly incorporando el azúcar.
Remojar las láminas de gelatina, calentarlas y mezclar con la crema pastelera.
Añadir la chantilly así como la vaina de vainilla.
- 4 Cortar el Bun'n'Roll en dos.
Colocar el crujiente de praliné en el centro del Bun'n'Roll.
- 5 Presentar alrededor la crema ligera a la vainilla.
Decorar por encima con flores comestibles y trozos finos de crujiente de praliné.

EL BUN'N'ROLL SUPRÉMO DE NARANJA Y GANACHE DE CHOCOLATE

Una receta creada por **RICHARD NORTH**, experto Panadero de Reino Unido y miembro del BBCC.



Ingredientes

- 3 Bun'n'Roll

Para el Ganache de Chocolate y Naranja

- 200 g de chocolate negro
- 100 g de mantequilla dulce
- 15 ml de sirope dorado (azúcar moreno)
- 75 ml de nata entera
- 10 ml de extracto de naranja
- 25 ml de Grand Marnier

Para decorar:

- naranja (corteza & gajos)
- 2 spéculoos

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Fundir el chocolate, la mantequilla, el sirope dorado y la nata al baño maría. Mezclar hasta que el ganache esté liso y aterciopelado.
- 3 Una vez todo fundido, incorporar el extracto de naranja y el Grand Marnier. Dejar enfriar y ponerlo en una manga pastelera.
- 4 Cortar el Bun'n'Roll en dos. Presentar el ganache alternando con gajos de naranja.
- 5 Decorar la parte superior con picos de ganache, corteza de naranja y galletitas spéculoos.

EL BUN'N'ROLL ESTILO LIMÓN MERENGUE

Una receta creada por **JÉRÉMIE VINCENT**, experto Panadero de Reino Unido e Irlanda y miembro del BBCC.



Ingredientes

- 3 Bun'n'Roll
- 4 limones
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 15 g de harina de maíz
- 100 g de agua
- 150 g de azúcar
- 3 claras de huevo

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 190 °C. Hornear los Bun'n'Roll Bridor a 165-170 °C con el techo cerrado durante unos 16-18 minutos.
- 2 Con los 4 limones, rallar la corteza y extraer el zumo. Mezclar el zumo y la ralladura de limón con 150 g de azúcar y 15 g de harina de maíz. Añadir las 3 yemas de huevo y el huevo entero.
- 3 Cocer a fuego medio removiendo constantemente hasta que la mezcla espese y se vuelva lisa.
- 4 Para el merengue: echar el agua en una cacerola y añadir el azúcar. Llevar la mezcla a 118 °C.
- 5 En otro bol, batir las claras de huevo y añadir el sirope de azúcar caliente.
- 6 Mezclarlo todo hasta obtener un buen merengue y dejarlo enfriar a temperatura ambiente.
- 7 Rellenar el Bun'n'Roll con la crema de limón. Cubrir el Bun'n'Roll con el merengue. Caramelizar el merengue.



3 PERSONAS

30 MIN.

POSTRE

LAS ETAPAS DE PREPARACIÓN

¡El Bun'n'Roll, un bollo listo para cocer y práctico de usar a lo largo de todo el día!

PARA ASEGURAR LA ÓPTIMA UNIFORMIDAD,
SE DEBE DESCONGELAR EL BUN'N'ROLL
Y HORNEARLO EN UN MOLDE DE PAPEL.



1

Descongelar los Bun'n'Roll entre 45 y 60 minutos en su molde de papel.



2

Colocar 12 productos en una placa y precalentar el horno a 190 °C.



3

Hornear los Bun'n'Roll a 165-170 °C, durante 16-18 minutos. Dejarlos enfriar 15 minutos en su molde.



4

¡Listos para servir!

En una caja, encontrará 50 Bun'n'Roll y 50 moldes de papel reciclables.

INFORMACIONES TÉCNICAS

36967 Bun'n'Roll 85 g



a temperatura ambiente

45-60 min



precalentamiento 190 °C

16-18 min a 165-170 °C



50 unidades



80 cajas



12 meses

Scan me to discover
the catalog



BRIDOR

in Instagram Facebook Twitter YouTube WhatsApp

www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com