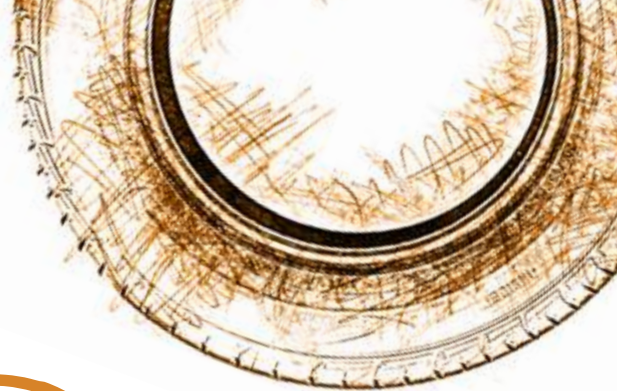




BREAD

IN THE CITY BAKERY
WORLD
CUP



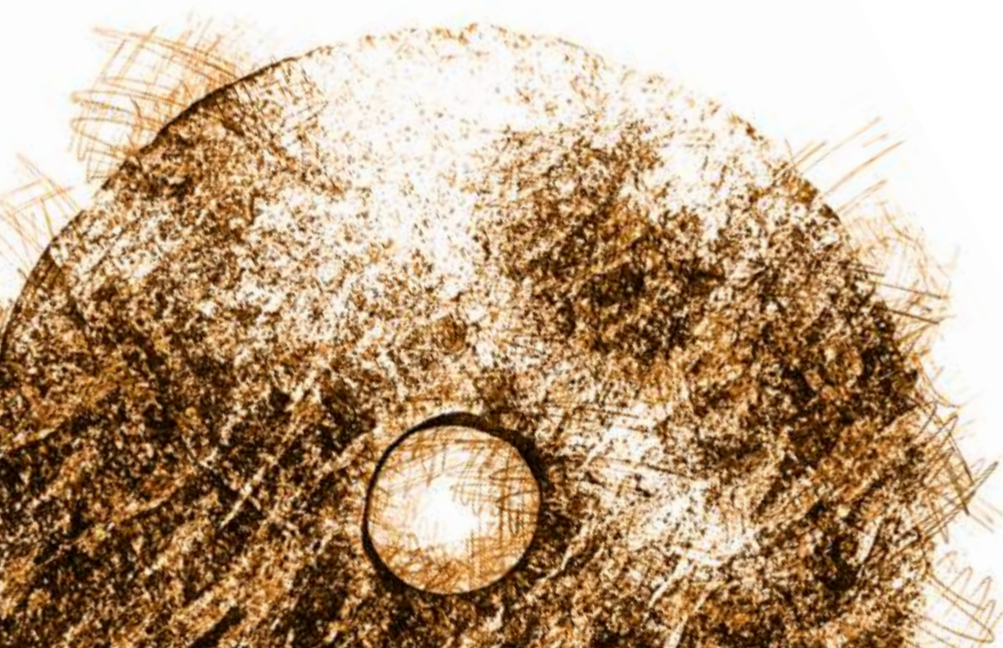
INDEX

MEET THE TRAINERS.....	4
MEET THE PARTICIPANTS.....	6
VENUS LA ROSA MADRE	8
EUCALYPTUS	9
NUTRITIONAL PYRAMID	11
CIABATTA	12
PIZZA.....	13
BACK TO BLACK	14
NEW YORK CHESSE CAKE.....	15
PINK LADY	17
TORNADO	19
EL GRECO	19
MELBA 2.0	20
NIDO ASTUR	22
FOCACCIA DE CECINA IGP.....	23
MEDITERRANEAN CAKE	24
BULL.....	26
CUTE MEDITERRANEAN TIGER	27



ÍNDICE

CONOCE A LOS ENTRENADORES	4
CONOCE A LOS COMPETIDORES	6
VENUS LA ROSA MADRE	8
EUCALYPTUS	9
PIRÁMIDE NUTRICIONAL	11
CHAPATA	12
PIZZA	13
BACK TO BLACK	14
NEW YORK CHESSE CAKE.....	15
PINK LADY	17
TORNADO	19
EL GRECO	19
MELBA 2.0	20
NIDO ASTUR	22
FOCACCIA DE CECINA IGP	23
MEDITERRANEAN CAKE	24
BULL.....	26
MIGNON TIGRE MEDITERRÁNEO.....	27



MEET THE TRAINERS

CONOCE A LOS ENTRENADORES

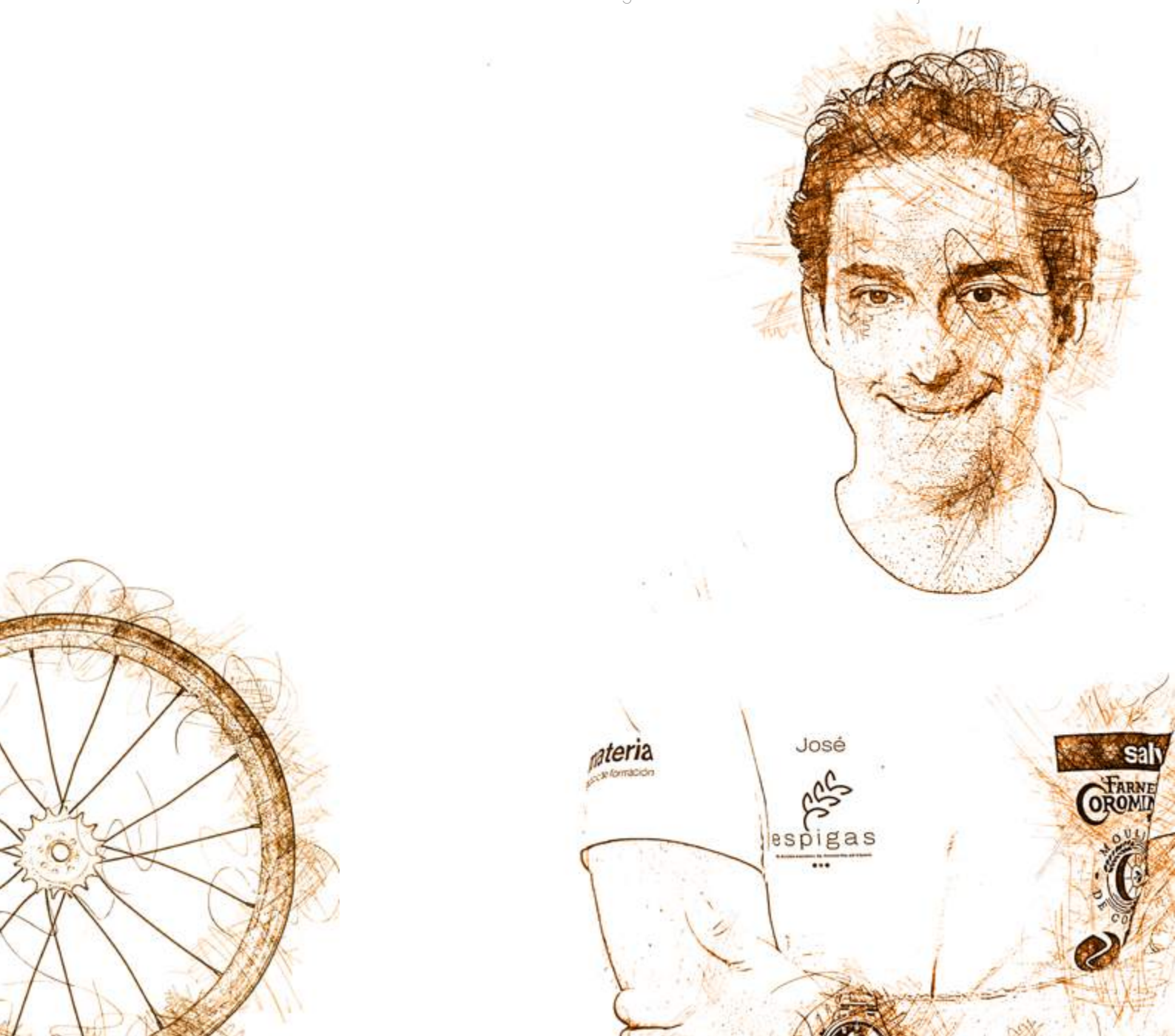
José Roldán

Jose Roldan belongs to a family of bakers, although he did specialization courses in Switzerland and France. In 2015 he won the first Spanish Championship presenting a piece of work described as "exceptional" by the jury, made up of some of the most prestigious specialists.

Through selection, he represents Spain in international competitions and also reveals some of the secrets of his work

José Roldán pertenece a una familia de panaderos, aunque hizo cursos de especialización en Suiza y Francia. Ganó en 2015 el primer Campeonato de España, con un trabajo calificado de «excepcional» por el jurado, compuesto por algunos de los especialistas más prestigiosos.

Mediante la selección, representa a España en los certámenes internacionales y también da a conocer algunos de los secretos de su trabajo



Jesús Sánchez López

Currently a manager of Panaderos Artesanos J.Sanchez S.L, a family business founded in 1752, located in Castilla La Mancha, in the town of Tomelloso (Ciudad Real), he belongs to the fifth generation of bakers.

In the last 20 years, he has been trained in different bakery and pastry schools at a national and international levels. He has collaborated with the Ministry of Education and Vocational Training of the Government of Spain in the development of the Bakery Specialization degree, developing different modules. He is the president of the jury of the Spanish Handmade Bakery Championship organized by CEOPPAN (Spanish Confederation of Bakery, Pastry and related) in its last three editions. Currently, he is part of the Spanish Bakery team as a coach, under the guidance of Jose Roldan and Daniel Flecha.

Quinta generación de panaderos y actualmente gerente de Panaderos Artesanos J.Sanchez S.L, empresa familiar fundada en el 1752, ubicada en Castilla La Mancha, en la localidad de Tomelloso (Ciudad Real).

En los últimos 20 años, se ha formado en diferentes escuelas de panadería y pastelería a nivel nacional e internacional. Ha colaborado con el Ministerio de Educación y Formación Profesional del Gobierno de España en el desarrollo de la titulación de Especialización a la Panadería, desarrollando diferentes módulos. Presidente del jurado en el Campeonato de Panadería Artesana Española organizado por CEOPPAN (Confederación Española de Panadería, Pastelería y afines) en sus tres últimas ediciones. Actualmente, pertenece a la selección Española de Panadería como entrenador, de la mano de José Roldan Y Daniel Flecha.



MEET THE PARTICIPANTS

CONOCE A LOS COMPETIDORES

Samuel Suarez Perez

Bachelor of Technology in Bakery and the Art of Pastry from the National Bakery School at South Bank University London, completing the degree from 2002-2004.

He is a baker with a remarkable and well-traveled international career, full of experiences both on a national and international level. He is also an expert in pastry and bakery, both artisanal and industrial.

Samuel has worked as an intern at La Fornaia of London under the guidance of Dino Cantore, learning the entire process of development of artisanal products at an industrial level of Italian-style breads for supermarkets such as Sainsbury's, Tesco's etc ...

During his time in London, Samuel also worked in several artisan bakeries such as Paul Bakeries on their first opening in the UK in Covent Garden, learning the know-how of French bakers.

Licenciado en tecnología de la panadería y el arte de la pastelería por la escuela nacional de panadería en la South Bank University de Londres, completando el grado de 2002- 2004.

Es un panadero con una trayectoria internacional remarcable y viajada, repleta de experiencias tanto en el ámbito internacional así como en el nacional. Experto en bollería y panadería, tanto a nivel artesano como a nivel industrial.

Samuel ha trabajado como becario de I+D en La Fornaia de Londres, bajo las órdenes de Dino Cantore aprendiendo todo el proceso de desarrollo de productos artesanales a nivel industrial de panes de tipo Italiano para supermercados como Sainsbury's, Tesco's etc...

Durante su tiempo en Londres Samuel también trabaja en varias panaderías artesanas como panaderías Paul en su primera apertura en Reino Unido en Covent Garden, aprendiendo el saber hacer de los panaderos Franceses.



Daniel Flecha

Third-generation baker from the province of León, who has been working in the family bakery founded in 1957 since the age of 16. Over the years, not only has he combined his work with continuous training in bakery and pastry, but also in 2019 he managed to achieve the title of Spanish Bakery Champion.

Panadero de tercera generación de la provincia de León, que desde los 16 años trabaja en la panadería familiar que fue fundada en el año 1957. Durante estos años, no solo ha compaginado su trabajo con la formación continua en panadería y bollería, sino que en el año 2019 logró alcanzar el título de Campeón de Panadería Española.



SOURDOUGH BREAD

PAN DE MASA MADRE

VENUS LA ROSA MADRE

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Knead all the ingredients until a smooth dough is obtained, with a kneading end temperature of 28°C.
- Leave it to ferment until the next day.
- Divide into 130g pieces (in the form of balls) (8 pz per flower) and roll.
- Place the balls on the flower coated in poppy seed.
- Leave to ferment in to prove for 45 minutes.
- Bake for 45 minutes at 220°C.
- Amasamos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina , con una temperatura de final de amasado de 28°C
- Fermentar hasta el día siguiente
- Dividir en bolas de 130g (8pz por cada flor) y bolear.
- Colocar las bolas sobre la flor rebozada en semilla de amapola.
- Fermentar en pieza 45 minutos.
- Hornear durante 45 minutos a 220°C.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Wheat Flour - 2400g
- Rye Flour - 600g
- Water - 2250g
- Salt - 60g
- Cultured Sourdough - 900g
- Harina de trigo - 2400g
- Harina de centeno - 600g
- Agua - 2250g
- Sal - 60g
- Masa madre cultivo - 900g



RYE BREAD, EUCALYPTUS AND LEMON

PAN DE CENTENO , EUCALIPTO Y LIMÓN

EUCALYPTUS

9

Inhaling eucalyptus vapours has been a traditional remedy of our grandmothers for treating respiratory problems, given the anti-inflammatory and disinfectant benefits of this plant, combined with citrus and rye which is also beneficial for the respiratory system.

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Scald the rye flour with double its weight in water and reserve until cooled.
- Infuse the water with eucalyptus leaves and reserve until cooled.
- Knead all ingredients except the scalded which we will add after 5 minutes of kneading and the salt which we will add at the end of the kneading. Finally add the candied lemon.
- Ferment for 3h and divide into 500g pieces
- Cover with 250g turmeric balls.
- Leave to ferment in to prove 45 minutes.
- Bake for 40 minutes at 220°C.

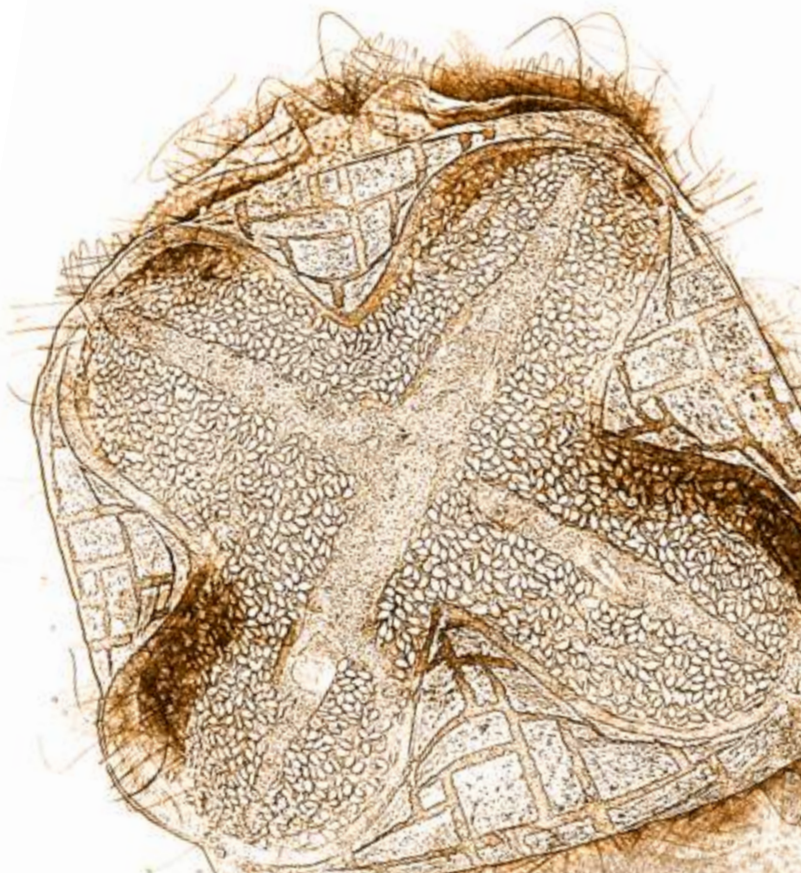
INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Wheat flour - 2700g
- Scalded Rye - 300g
- Rye flour + 600g of water
- Water - 1900g
- Salt - 60g
- Cultured starter - 600g
- Yeast - 12g
- Candied lemon - 600g
- Eucalyptus (eucalyptus globulus) - 300g
- Turmeric for bread wrapping - 25g
- Harina de trigo - 2700g
- Escaldado de centeno - 300g
- Harina de centeno + 600g Agua
- Agua - 1900g
- Sal - 60g
- Masa madre cultivo - 600g
- Levadura - 12g
- Limón confitado - 600g
- Eucalipto (eucalyptus globulus) - 300g
- Cúrcuma para envoltura pan - 25g

La inhalación de vapores de eucalipto viene siendo un remedio tradicional de nuestras abuelas ante los problemas respiratorios, dados los beneficios anti inflamatorios y desinfectantes de dicha planta, combinado con cítrico y centenoque también es beneficioso para el sistema respiratorio.

- Someter a escaldado el harina de centeno con el doble de su peso en aguay reservar hasta enfriarse.
- Infusionar el agua con las hojas de eucalipto y reservar hasta enfriarse.
- Amasar todos los ingredientes menos el escaldado que añadiremos tras 5 minutos de amasado y la sal que añadiremos al final del amasado, finalmente incorporar el limón confitado.
- Fermentar durante 3h y dividir en piezas de 500g para dentro
- Cubrir con las bolas de cúrcuma de 250g.
- Fermentar en pieza 45 minutos.
- Hornear durante 40 minutos a 220°C



OLIVE AND BASIL PASTRY

10

PAN LATTICE DE ACEITUNA Y ALBAHACA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Manually mix all ingredients, in intervals of 3 minutes for 3 times.
 - Ferment at room temperature until the next day.
 - Divide into 750g pieces, preform.
 - Make small pieces (balls) after 30 minutes.
 - Form a triangle piece after 30 minutes.
 - Coat in black sesame and cover with white lattice type dough.
 - Ferment for 1h 30 minutes.
 - Bake for 45 minutes at 220°C.
- Mezclar manualmente todos los ingredientes, en intervalos de 3 minutos durante 3 ocasiones.
 - Fermentar a temperatura ambiente hasta el día siguiente.
 - Dividir en piezas de 750g , preformar.
 - Bolear a los 30 minutos.
 - Formar en pieza triángulo a los 30 minutos.
 - Rebozar en sésamo negro y cubrir con masa blanca tipo lattice.
 - Fermentar durante 1h 30 minutos.
 - Hornear durante 45 minutos a 220°C.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Wheat Flour - 3000g
 - Kalamata Olives - 600g
 - Olive Puree - 180g
 - Fresh Basil - 30g
 - Water - 1950g
 - Salt - 60g
 - Cultured Sourdough - 100g
- Harina de trigo - 3000g
 - Aceituna Kalamata - 600g
 - Puré de oliva - 180g
 - Albahaca fresca - 30g
 - Agua 1950 - gr
 - Sal 60 - gr
 - Masa madre cultivo - 100g



NUTRITIONAL PYRAMID

PIRÁMIDE NUTRICIONAL

This bread includes essential foods for daily consumption, base of the nutritional pyramid, such as whole grain cereals, fruit and we have supplemented with the great energy contribution of the dried fruit.

Dentro de este pan, hemos incorporado alimentos esenciales para el consumo diario, bases de la pirámide nutricional, tales como los cereales de grano completo, la fruta y hemos complementado con el gran aporte energético del fruto seco.

INGREDIENTS POOLISH

INGREDIENTES POOLISH

- Whole wheat flour - 1800g
- Water 1500 - g
- Yeast - 8g

- Harina de trigo integral - 1800g
- Agua 1500 - gr
- Levadura - 8g

INGREDIENTS SOURDOUGH STARTER

INGREDIENTES MASA MADRE

- Whole wheat flour - 1200g
- Water 1200 - g
- Mother culture dough - 30g

- Harina de trigo integral - 1200g
- Agua 1200 - gr
- Masa madre cultivo - 30g

INGREDIENTS FINAL MIX

INGREDIENTES MEZCLADO FINAL

- Dried Apricot - 600g
- Hazelnut - 600g
- Dried Plum - 600g
- Dried Fig - 600g
- Salt - 66g

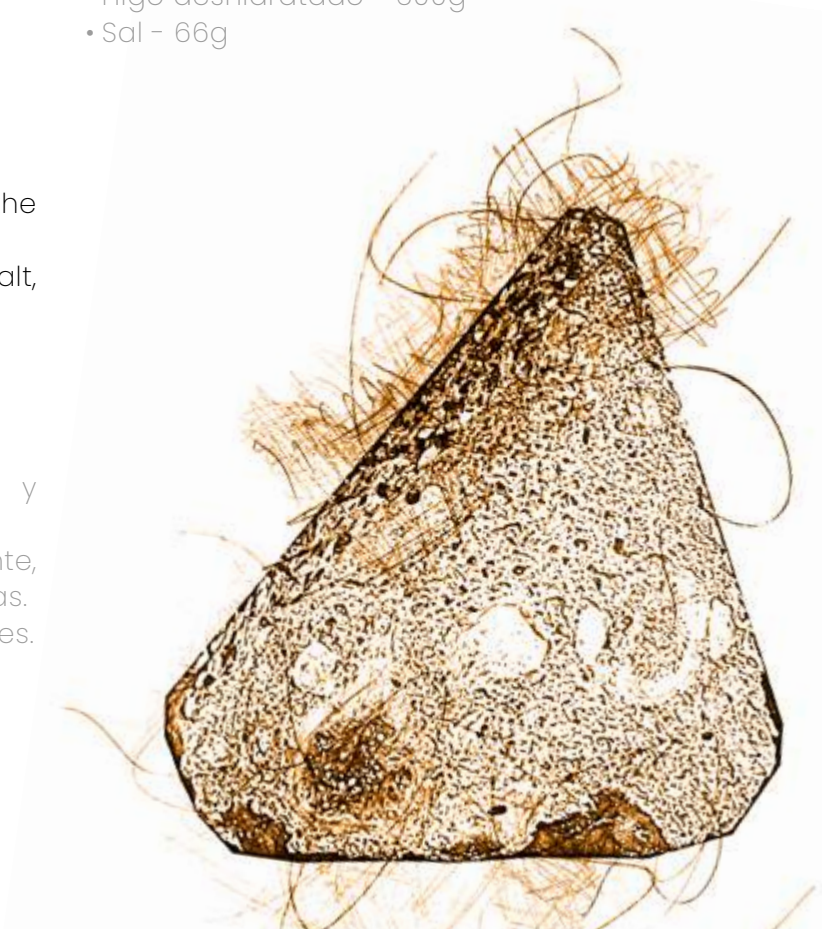
- Albaricoque deshidratado - 600g
- Avellana - 600g
- Ciruela deshidratada - 600g
- Higo deshidratado - 600g
- Sal - 66g

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Mix both yeasts manually and reserve until the next day.
- Mix both yeasts together manually, adding salt, fruits and hazelnuts.
- Weigh in 700g pieces into the molds.
- Leave it to rest 30 minutes.
- Bake at 210°C for 1h 10 minutes.

- Mezclar manualmente ambos fermentos y reservar hasta el día siguiente.
- Mezclar ambos fermentos entre sí manualmente, añadiéndoles la sal, las frutas y las avellanas.
- Pesar en piezas de 700g dentro de los moldes.
- Reposar 30 minutos.
- Hornear a 210°C durante 1h 10 minutos.



CIABATTA

CHAPATA

12

INGREDIENTS WHOLEMEAL FLOUR 100%

INGREDIENTES BIGA 100% DEL HARINA

- Wheat flour - 3000g
- Water - 1440g
- Yeast - 30g
- Harina de trigo - 3000g
- Agua - 1440g
- Levadura - 30g

INGREDIENTS FAREWELL

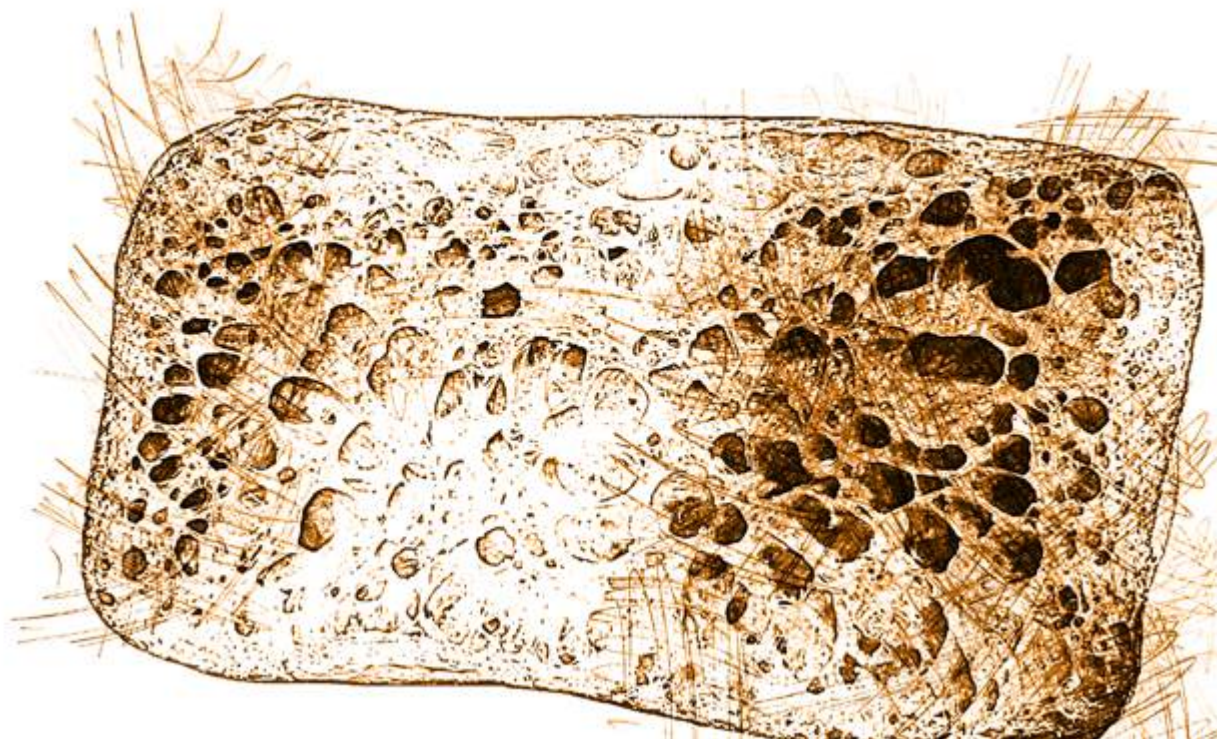
INGREDIENTES AMASADO FINAL

- Water - 1250g
- Salt - 66g
- Yeast - 15g
- Agua - 1250g
- Sal 66 - gr
- Levadura - 15g

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Knead 100% of the flour in the recipe into a starter "biga" on the first day and reserve.
- Knead the biga with the rest of the water, yeast and salt.
- Ferment for 3h.
- Divide into 250g pieces.
- Bake for 35 minutes at 220°C.
- Amasar el 100% del harina de la receta en fermento biga el primer día y reservar.
- Amasar la biga con el resto del agua, levadura y sal.
- Fermentar durante 3h.
- Dividir en piezas de 250g.
- Hornear durante 35 minutos a 220°C.



PIZZA

PIZZA

13

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Knead 100% of the flour from the recipe into a biga on the first day and reserve.
 - Knead the biga with the rest of the water, yeast and salt.
 - Divide and shape into 280g pieces.
 - Ferment for 4h.
 - Stretch into pieces of 30cm in diameter.
 - Bake at 300°C.
- Amasar el 100% del harina de la receta en fermento biga el primer día y reservar.
 - Amasar la biga con el resto del agua, levadura y sal.
 - Dividir y bolear en piezas de 280g.
 - Fermentar durante 4h.
 - Estirar en piezas de 30cm de diámetro.
 - Hornear a 300°C.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Flour - 870g
 - Water - 417g
 - Yeast - 8g
- Harina de trigo - 870g
 - Agua 417 - gr
 - Levadura - 8g

INGREDIENTS PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTES PIZZA MARGHERITA

- Passata
 - Burrata
 - Basil
 - Pesto
- Pasata
 - Burrata
 - Albahaca
 - Pesto

INGREDIENTS ROLLING STONES

INGREDIENTES ROLLING STONES

- Lobster Cream
 - Salmon
 - Mozzarella
 - Avocado
 - Purple Onion
 - Chives
 - Black Sesame
 - Aioli
- Crema de bogavante
 - Salmón
 - Mozzarella
 - Aguacate
 - Cebolla morada
 - Cebollino
 - Sésamo negro
 - Alioli



SHORTCRUST PASTRIES

TORTAS DE MASA QUEBRADA

BACK TO BLACK

COCOA BUTTER BREAD-MAKING

SABLE DE CACAO ELABORACIÓN

- Self-raising flour - 600g
- Egg - 105g
- Sugar - 165g
- Butter - 300g
- Salt - 5g
- Cocoa - 45g
- Harina floja - 600g
- Huevo - 105g
- Azúcar - 165g
- Mantequilla - 300g
- SAL - 5g
- Cacao - 45g

Mix together all the ingredients with a spoon and set aside in the fridge.

Amasar todos los ingredientes juntos con pala y reservar en nevera.

CHOCOLATE CREAM BREAD-MAKING

CREMA DE CHOCOLATE ELABORACIÓN

- Milk - 1471g
- Cream - 427g
- Sugar - 474g
- Cornflour - 151g
- Egg - 284g
- Yolk - 113g
- Icing - 115g
- Vanilla Pod - 3 units
- Leche - 1471g
- Nata - 427g
- Azúcar - 474g
- Maicena - 151g
- Huevo - 284g
- Yema - 113g
- Cobertura - 115g
- Vainilla en rama - 3

Cook all the ingredients together in the microwave and stir little by little so that no lumps come out. Once the cream is cooked, add the chocolate and reserve in the fridge.

Cocer todos los ingredientes juntos en el microondas e ir varilleando poco a poco para que no salgan grumos. Una vez la crema cocida añadir el chocolate y reservar en frío.

CHOCOLATE CRUMBLE BREAD-MAKING

ELABORACIÓN CRUMBLE DE CHOCOLATE

- Flour - 610g
- Sugar - 450g
- Ground Almonds - 450g
- Butter - 450g
- Cocoa Powder - 100g
- Harina - 610g
- Azúcar - 450g
- Almendra en polvo - 450g
- Mantequilla - 450g
- Cacao en polvo - 100g

Mix all ingredients together with a spatula until you get a crumble, after leave it to chill in the fridge.

Con una pala mezclar todos los ingredientes juntos hasta conseguir un crumble, reservar en frío.

CAKE-MAKING

PROCESO DE TARTA

Roll out the dough on the rolling pin and cut out large and small discs, line the tart moulds and pour the chocolate cream over them, place a ring in the middle and put cocoa crumble around.

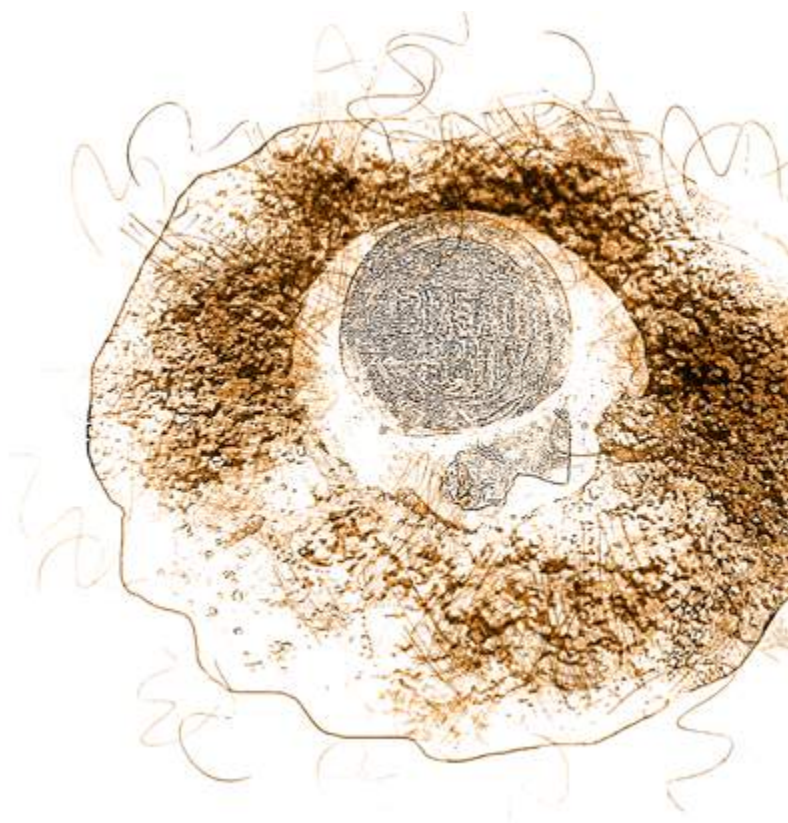
Cooking: A small one at 150°C for 25 minutes and a large one at 150°C for 32 minutes.

Once cooled, decorate with cocoa powder and praline and chips with the Bread in the City motif.

Estirar la masa en la laminadora y cortar discos grandes y pequeños, forrar los moldes de tarta y verter encima la crema de chocolate, colocar un aro en medio y poner crumble de cacao alrededor.

Cocción: Pequeña a 150°C 25 minutos y las grandes a 150°C 32 minutos.

Una vez frías decorar con cacao en polvo y praliné y fichas con el motivo de bread in the city.



FERMENTED DOUGH

MASA FERMENTADA

NEW YORK CHESSE CAKE

CHEESECAKE FILLING

RELLENO DE CHEESECAKE

- Philadelphia Cheese - 255g
- Egg - 64g
- Sugar - 128g
- Cornstarch - 38g
- Ground Almond - 26g
- Vanilla pod - 1 unit

- Queso philadelphia - 255g
- Huevo - 64g
- Azucar - 128g
- Maicena - 38g
- Almendra en polvo - 26g
- Rama de vainilla - 1 unidad

RASPBERRY FILLING

RELLENO DE FRAMBUESA

- Raspberry Puree - 500g
- Cornstarch - 15g
- Sugar - 75g
- Pectin - 10g
- Gelatin Masse - 30g water 5g of gelatin

- Puré de frambuesa - 500g
- Maicena - 15g
- Azúcar - 75g
- Pectina - 10g
- Masa de gelatina - 30g agua 5g de gelatina

BRIOCHE DOUGH

MASA DE BRIOCHE

- Harina de gran fuerza - 1000g
- Sal - 25g
- Azúcar: 150g
- Levadura - 40g
- Huevos - 600g
- Mantequilla - 500g

- Strong Flour - 1000g
- Salt - 25g
- Sugar - 150g
- Yeast - 40g
- Eggs - 600g
- Butter - 500g

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Divide into 60g portions and roll, stretch and put in 10 cm mould, ferment and paint with egg for 90 minutes, put cheesecake filling and crumble around it, bake at 160°C for 12 minutes. Once cold, sprinkle with icing sugar, raspberry filling and decorate with gold leaf and pansy.

Dividir en porciones de 60g y bolear, estirar y meter en molde de 10 cm fermentar y pintar con huevo 90 minutos, poner inclusión de cheesecake y poner crumble alrededor, cocer a 160°C durante 12 minutos. Un vez frío espolvorear con azúcar glass, relleno de frambuesa y decorar con hoja de oro y pensamientos.



FERMENTED DOUGH

MASA FERMENTADA

PINK LADY

CROISSANT DOUGH

MASA DE CROISSANTE

- Strong Flour - 100%
- Water - 42%
- Egg - 5%
- Salt - 2%
- Sugar - 14%
- Yeast - 4.5%
- Butter - 12.5%

Knead all the ingredients together until a dough at 24°C is obtained, rest and stretch, reserve it in cold for 12 hours.

- Harina gran fuerza - 100%
- Agua - 42%
- Huevo - 5%
- Sal - 2%
- Azúcar - 14%
- Levadura - 4,5%
- Mantequilla - 12,5%

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa a 24°C, reposar y estirar, reservar en frío 12 horas.

PINK LADY BREAD-MAKING

PROCESO PINK LADY

Knead 300g of croissant dough with red dye and reserve. Lamine 1200g of croissant dough with 325g of butter and give a double turn, superimpose the red dough and laminate, cut into three and superimpose one over the other, cool and laminate to 3 mm. Cut bases and petals and place a base and 6 petals per mould. Ferment and place brownie in the middle of the piece. Bake at 165°C for 16 minutes. Once cold, paint with gloss and place semi-sphere of cream over it.

Amasar 300g de masa de croissant con colorante rojo y reservar. Laminar 1200g de masa de croissant con 325 g de mantequilla y dar una vuelta doble, superponer la masa roja y laminar, cortar en tres y superponer una encima de la otra, enfriar y la minar a 3 mm. Cortar bases y pétalos y colocar una base y 6 pétalos por molde. Fermentar y colocar brownie en medio de la pieza. Cocer a 165°C 16 minutos. Una vez fría pintar con brillo y colocar semiesfera de crema.

BROWNIE

BROWNIE

- Chocolate - 158g
- Butter - 100g
- Egg - 112g
- Sugar - 161g
- Salt - 2g
- Flour - 63g

Melt the butter with the chocolate, mix the egg with the sugar and add to the chocolate mixture, finally incorporate the sifted flour. Scudill in a silicone mould and reserve it in the freezer.

- Chocolate - 158g
- Mantequilla - 100g
- Huevo - 112g
- Azúcar - 161g
- Sal - 2g
- Harina - 63g

Derretir la mantequilla con el chocolate, mezclar el huevo con el azúcar y agregar a la mezcla de chocolate, por último incorporar la harina tamizada. Escudillear en molde de silicona y reservar en el congelador.

SPHERE OF CREAM

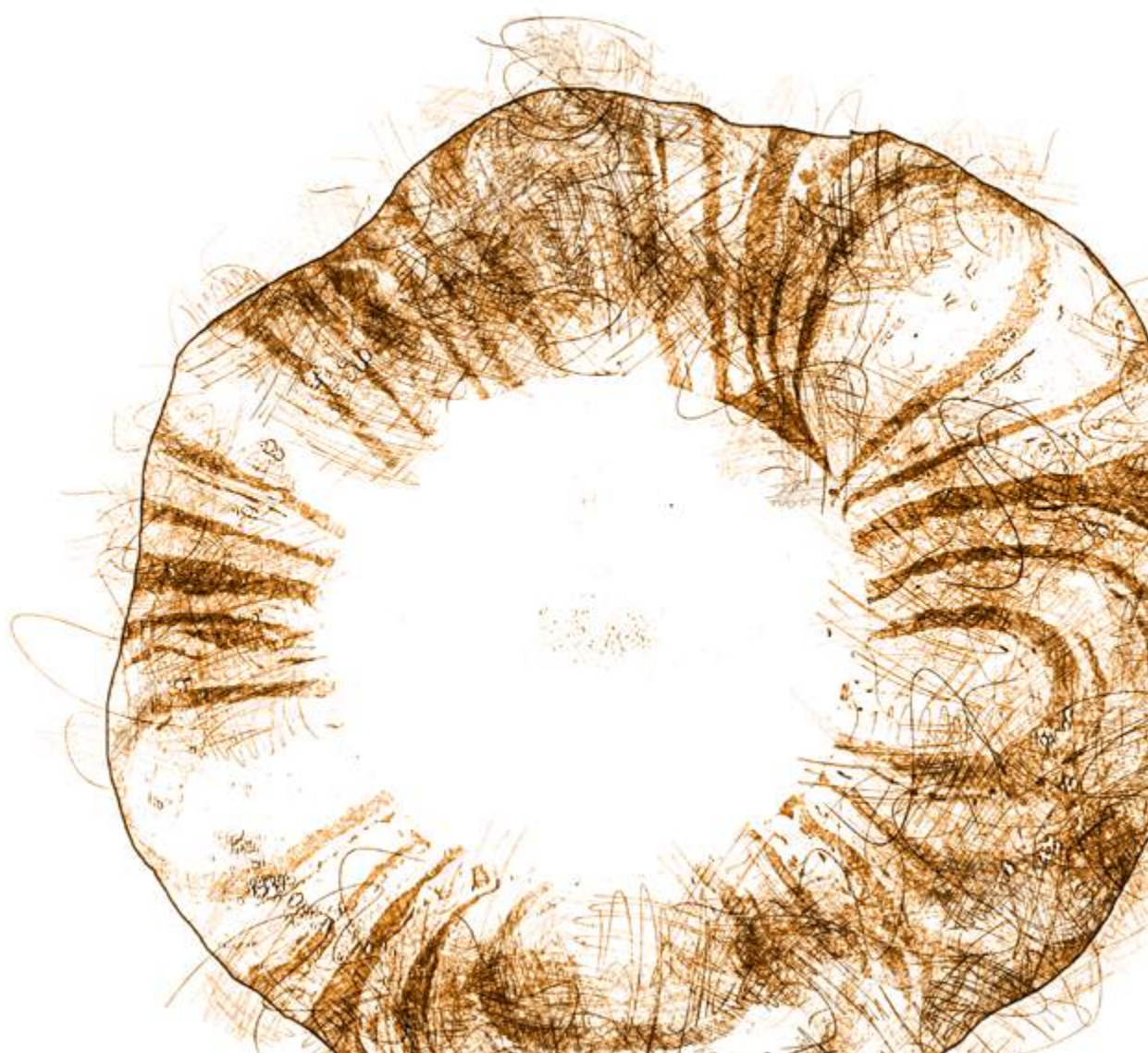
ESFERA DE CREMA

- Milk - 147g
- Cream - 42g
- Sugar - 47g
- Cornstarch - 15g
- Egg - 28g
- Yolk - 11g
- Vanilla - 1 item

Mix everything together and cook until it reaches 90°C, scudill in a semi-sphere mould and reserve it in the freezer.

- Leche - 147g
- Nata - 42g
- Azúcar - 47g
- Maicena - 15g
- Huevo - 28g
- Yema - 11g
- Vainilla - 1

Mezclar todo junto y cocer hasta llegar a los 90°C, escudillear en molde de semiesfera y reservar en el congelador



RECTANGULAR LOAF BREAD

PAN DE MOLDE RECTANGULAR

TORNADO

CROISSANT DOUGH

MASA DE CROISSANTE

- Strong Flour - 100%
- Water - 42%
- Egg - 5%
- Salt - 2%
- Sugar - 14%
- Yeast - 4.5%
- Butter - 12.5%

Mix all ingredients together until a dough is achieved at 24°C, store in cold for 12 hours and roll out 3kg of croissant dough with 500g of butter, give one single fold and one double fold. Store in cold and roll out to 3mm. Sprinkle with water and sift cocoa powder on top, roll up and cut in two halves to create a kind of braid. Ferment and bake it in an oven at 165°C for 75 minutes.

- Harina gran fuerza - 100%
- Agua - 42%
- Huevo - 5%
- Sal - 2%
- Azucar - 14%
- Levadura - 4,5%
- Mantequilla - 12,5%

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa a 24°C, reservar en frío 12 horas y empastar 3kg de masa de croissant con 500 g de mantequilla, dar un pliegue sencillo y uno doble. Reservar en frío y estirar a 3mm. Pulverizar con agua y tamizar cacao en polvo encima, enrollar y cortar en dos mitades para hacer una especie de trenza. Fermentar y cocer en horno a 165°C durante 75 minutos.

SANDWICH TORNADO

SANDWICH TORNADO

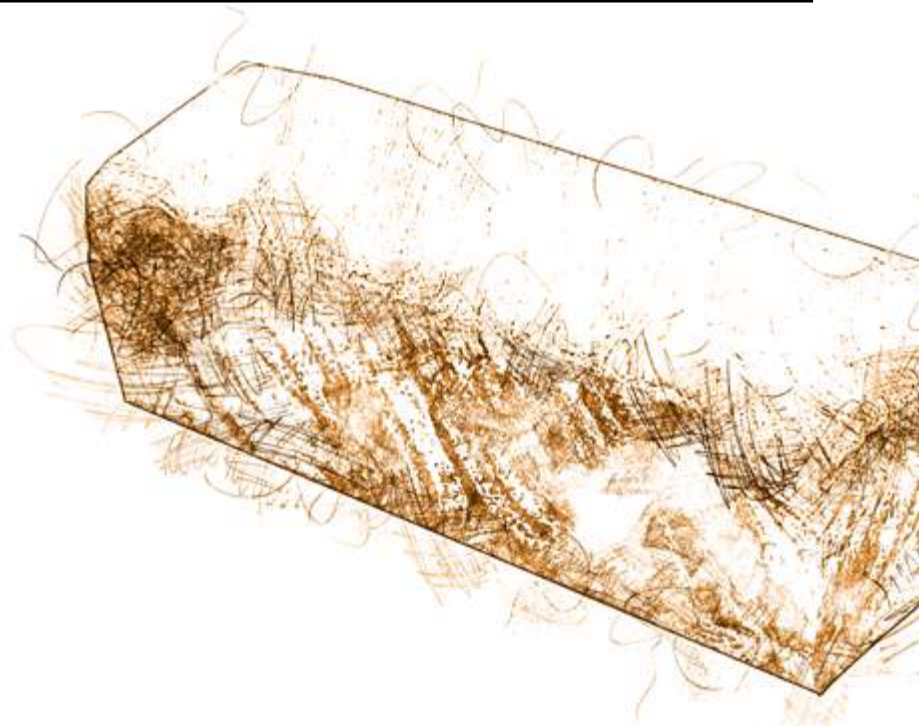
EL GRECO

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Tomelloso Partridge Pickled.
- Yogurt.
- Confit Cherry Tomato.
- Confit Green Tomato.
- Confit Yellow Tomato.
- Mint.

Perdiz de Tomelloso escabechada.
Yogurt.
Tomate cherry confitado.
Tomate verde confitado.
Tomate amarillo confitado.
Hierbabuena.



BAKED PUFF PASTRY

PASTEL DE HOJALDRE AL HORNO

MELBA 2.0

CROISSANT DOUGH

MASA DE CROISSANTE

- Strong Flour - 100%
- Water - 42%
- Egg - 5%
- Salt - 2%
- Sugar - 14%
- Yeast - 4.5%
- Butter - 12.5%

Knead all the ingredients together until a dough of 24°C is achieved, reserve at 4°C for 12 hours. Emulsify 2000g of dough with 500g of butter and give a double turn and a single one. Stretch very thin and cut small squares of 14x14 cm and large ones of 26x26cm, line the moulds and freeze it.

- Harina gran fuerza - 100%
- Agua - 42%
- Huevo - 5%
- Sal - 2%
- Azúcar - 14%
- Levadura - 4,5%
- Mantequilla - 12,5%

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa a 24°C, reservar a 4°C 12 horas. Emplastar 2000g de masa con 500g de mantequilla y dar una vuelta doble y una sencilla. Estirar muy fino y cortar cuadrados pequeños de 14x14 cm y grandes de 26x26cm, forrar los moldes y congelar

APRICOT CREAM

CREMA DE ALBARICOQUE

- Apricot puree - 550g
- Sugar - 218g
- Egg - 544g
- Cornflour - 54g
- Dried apricot - 50g
- Butter - 218g

Cook all ingredients together except butter in the microwave until the mixture sets, remove from microwave and incorporate butter with the blender. Add the dried apricot and refrigerate.

- Puré de albaricoque - 550g
- Azúcar - 218g
- Huevo - 544g
- Maizena - 54g
- Albaricoque liofilizado - 50g
- Mantequilla - 218g

Cocer todos los ingredientes juntos menos la mantequilla en el microondas hasta que la mezcla cuaje, sacar del microondas y incorporar mantequilla con el túrmix por ultimo incorporar el albaricoque liofilizado y reservar en nevera.

CRUMBLE

CRUMBLE

- Flour - 610g
- Sugar - 450g
- Ground almonds - 450g
- Butter - 450g

Mix all the ingredients together and set aside in the fridge.

- Flour - 610g
- Sugar - 450g
- Ground almonds - 450g
- Butter - 450g

Mezclar todos los ingredientes juntos y reservar en nevera

CAKE ASSEMBLY

MONTAJE DE TARTA

Scrunch apricot jam into a croissant pastry-lined tin, then add a square of pastry on top and decorate with crumble. Bake a small one at 160°C for 18 minute, and a large one for 25 minutes.

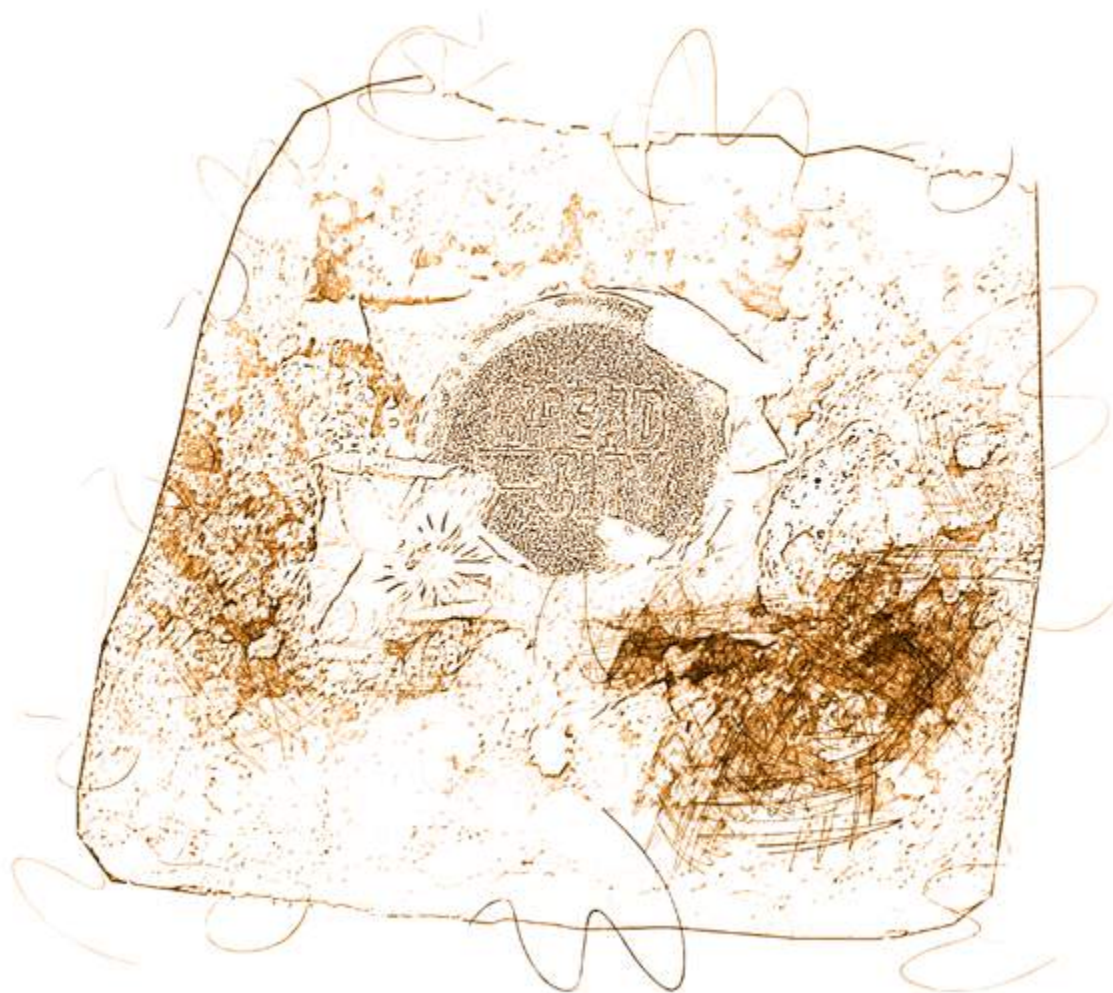
Escudillear crema de albaricoque dentro del molde con masa de croissant, colocar molde cuadrado dentro y decorar con crumble. Cocer a 160°C 18 minutos para las pequeñas y 25 para las grandes.

DECORATION

DECORACIÓN

Decorate with beetroot powder and pistachio praline, edible flowers and a silver coin.

Decorar con remolacha en polvo y praliné de pistacho, flores comestibles y una moneda de plata



CROISSANT DOUGH

MASA DE CROISSANTE

- Strong Flour - 100%
- Water - 42%
- Egg - 5%
- Salt - 2%
- Sugar - 14%
- Yeast - 4.5%
- Butter - 12.5%

Knead all the ingredients together until a dough of 4°C is achieved, reserve in the fridge for 12 hours and emplastar 2000g of dough with 500g of butter and give a double and single turn, cool and stretch to 5mm. Cut squares of 16cm x 16cm if it is a large one, and 9x9cm if it is a small one. Ferment at 26°C for two hours and paint with egg. Place core of cabrales on top and bake at 165°C for 17 minutes. When it is out of the oven, paint with honey and place some Chinese nuts inside, decorate with onion sprouts, put a piece of quince on top and finish with a silver leaf.

- Harina gran fuerza - 100%
- Agua - 42%
- Huevo - 5%
- Sal - 2%
- Azucar - 14%
- Levadura - 4,5%
- Mantequilla - 12,5%

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa a 4°C, reservar en frío 12 horas y emplastar 2000g de masa con 500g de mantequilla y dar una vuelta doble y una sencilla, enfriar y estirar a 5mm. Para la grande cortar cuadrados de 16 cm x 16 cm y para la pequeña de 9x9cm. Fermentar a 26°C durante dos horas y pintar con huevo. Poner núcleo de cabrales encima y cocer a 165°C durante 17 minutos. A la salida del horno pintar con miel y colocar unas nueces cantonesas dentro, decorar con brotes de cebolla, colocar un trozo de membrillo encima y terminar con hoja de plata.

NUCLEUS OF CABRALES

NÚCLEO DE CABRALES

- Butter - 8g
- Flour - 8g
- Cabrales - 9.4g
- Yolk - 6.2g
- Milk - 50.3g
- Salt - to taste
- Pepper - to taste

Melt the butter and then whisk with the flour, slowly adding the liquids and finally finishing with the cabrales, salt and pepper, whisk in the mould and reserve in the freezer.

- Mantequilla - 228g
- Harina - 228g
- Cabrales - 268g
- Yema 176g
- Leche - 1433g
- Sal - cs
- Pimienta - cs

Derretir la mantequilla y a continuación escaldar con la harina, ir añadiendo los líquidos poco a poco y por último acabar con el cabrales la sal y la pimienta, escudillear en molde y reservar en el congelador.



FOCACCIA DE CECINA IGP

FOCACCIA DE CECINA IGP

23

INGREDIENTS WHOLEMEAL FLOUR 100%

INGREDIENTES BIGA 100% DEL HARINA

- Wheat Flour - 520g
- Water - 250g
- Yeast - 5g
- Harina de trigo - 520g
- Agua - 250g
- Levadura - 5g

INGREDIENTS FAREWELL

INGREDIENTES AMASADO FINAL

- Water - 218g
- Salt - 11g
- Yeast - 2g
- Agua - 218g
- Sal - 11g
- Levadura - 2g

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

- Knead 100% of the flour from the recipe into the biga on the first day and reserve.
- Knead the biga with the remaining water, yeast and salt.
- Ferment for 3h.
- Bake for 35 minutes at 220°C.
- Amasar el 100% del harina de la receta en fermento biga el primer día y reservar.
- Amasar la biga con el resto del agua, levadura y sal.
- Fermentar durante 3h.
- Hornear durante 35 minutos a 220°C.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Fresh cheese
- León IGP Dried Meat
- Dijon Mustard
- Onion Sprouts
- Jerez Balsamic Vinegar.
- Queso fresco
- Cecina IGP de León
- Mostaza dijon
- Germinado de cebolla
- Vinagre balsámico de Jerez.



SAVORY PIE IN SHORTCRUST PASTRY

PASTEL SALADO EN MASA QUEBRADA

MEDITERRANEAN CAKE

24

CRUMBLE

CRUMBLE

- Flour - 310g
- Sugar - 310g
- Almonds - 310g
- Butter - 310g
- Parmesan - 450g

Mix all the ingredients together except the parmesan which we will incorporate by hand at the end.

- Harina - 310g
- Azucar - 310g
- Almendra - 310g
- Mantequilla - 310g
- Parmesano - 450g

Mezclar todos los ingredientes juntos menos el parmesano que lo incorporaremos a mano al final.

NEUTRAL CREAM

CREMA NEUTRA

- Butter - 4g
- Flour - 4g
- Yolk - 3g
- Cream - 2.5g
- Milk - 25g
- Salt - To taste
- Pepper - To taste

Melt the butter and add the flour, cook and add the rest of the ingredients until the cooking is complete. Reserve it in cold.

- Mantequilla - 114g
- Harina - 114g
- Yema - 88g
- Nata - 70g
- Leche - 718g
- Sal - cs
- Pimienta - cs

Derretir la mantequilla y agregar la harina, cocer y añadir el resto de ingredientes hasta completar la cocción. Reservar en frío.



GREETING

MONTAJE

Small cake - Put 70g of crumble inside the ring and 50g of neutral cream, decorate it with 4 green tomatoes and 4 yellow ones. Bake at 170°C for 26 minutes. Cool and decorate with guacamole, fresh cherry tomato, yellow cherry tomato, sardines, parmesan crunch and edible flowers.

Large cake - Put 315g of crumble mixture inside the ring and 225g of neutral cream and bake 35 minutes at 170°C. Place 6 halves of green cherry tomato and 6 halves of yellow cherry tomato and bake. Decorate with edible flowers, smoked sardine, fresh red cherry tomato and yellow cherry tomato.

Tarta pequeña - poner 70 gr de crumble dentro del aro y 50g de crema neutra, decorar con 4 tomates verdes y 4 amarillos. Cocer a 170°C 26 minutos. Enfriar y decorar con guacamole, tomate cherry fresco, tomate cherry amarillo, sardinas, crujiente de parmesano y flores comestibles.

Tarta grande - poner 315 gr de masa de crumble dentro del aro y 225g de crema neutra y cocer 35 minutos a 170°C. Colocar 6 mitades de tomate cherry verde y 6 mitades de tomate cherry amarillo y cocer. Decorar con flores comestibles, sardina ahumada, tomate cherry rojo fresco y tomate cherry amarillo

PARMESAN CRISPS

CRUJIENTE DE PARMESANO

Place on a baking sheet and put another one on top. Bake it at 175°C for 22 minutes.

Poner sobre un silkpat y poner otro encima cocer a 175°C 22 minutos



STUFFED SALTY VIENNESE

VIENESA SALADA RELLENA

BULL

CRUMBLE

CRUMBLE

- Strong flour - 100%
- Water - 42%
- Egg - 5%
- Salt - 2%
- Sugar - 14%
- Yeast - 4.5%
- Butter - 12.5%

Mix all ingredients together until a dough at 24°C is achieved and reserve it in the fridge until the next day. Separate 150g of the dough and dye it red, separate another 150g and dye it black and reserve in the fridge. Spread 1300g of croissant dough with 300g of butter, double fold and single fold, and sprinkle with water. Overlay a black dough on one side and a red dough on the other. Reserve in the fridge and cut 12cm circles. Cut with a special cutter and insert frozen oxtail filling. Ferment and bake at 165°C for 20 minutes. Paint with gloss and decorate with foie, corn, asparagus and romesco.

- Harina gran fuerza - 100%
- Agua - 42%
- Huevo - 5%
- Sal - 2%
- Azúcar - 14%
- Levadura - 4,5%
- Mantequilla - 12,5%

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa a 24°C y reservar a 4°C hasta el día siguiente. Separar 150g de masa y teñir de color rojo, separar 150g de masa y teñir de color negro y reservar en frío. Emplastar 1300g de masa de croissant con 300g de mantequilla, dar una vuelta doble y una sencilla y pulverizar con agua. Superponer una masa negra en un lado y una roja en el otro. Reservar en frío y cortar círculos de 12cm. Cortar con cortador especial e insertar el relleno de rabo de toro congelado. Fermentar y cocer a 165°C durante 20 minutos. Pintar con brillo y decorar con foie, maíz, espárrago y romesco.

STUFFED BULL'S TAIL

RELLENO DE RABO DE TORO

- Chorizo - 250g
- Beef stock - 100g
- Cream - 50g
- Caramelised onion - 100g
- Salt - Pinch

Mix all together and pour onto a greaseproof paper, freeze, and place in the fridge.

- Carrillada - 250g
- Jugo de ternera - 100g
- Nata - 50g
- Cebolla caramelizada - 100g
- Sal - cs

Mezclar todo junto y verter sobre silpat, congelar y reservar en frío.



CUTE MEDITERRANEAN TIGER

MIGNON TIGRE MEDITERRÁNEO

27

BRIOCHE DOUGH

MASA DE BRIOCHE

- Strong Flour - 1000g
- Salt - 25g
- Sugar - 150g
- Yeast - 40g
- Eggs - 600g
- Butter - 500g

Divide into 30g portions, roll, stretch and place into 10cm moulds. Ferment and brush with egg for 90 minutes, include cinnamon and crumble around edges, bake at 160 °C for 12 minutes. Once cool, dust with icing sugar, fill with raspberry and decorate with gold leaf and pearls.

- Harina de gran fuerza - 1000g
- Sal - 25g
- Azucar - 150g
- Levadura - 40g
- Huevos - 600g
- Mantequilla - 500g

Dividir en porciones de 30g y bolear, estirar y meter en molde de 10 cm fermentar y pintar con huevo 90 minutos, poner inclusión de ceeseceaje y poner crumble alrededor, cocer a 160°C durante 12 minutos. Un vez frío espolvorear con azúcar glass, relleno de frambuesa y decorar con hoja de oro y pensamientos.

TIGER SOUP

BAÑO TIGRE

- Water - 180g
- Olive oil - 5g
- Rice flour - 105g
- Yeast - 5g
- Turmeric - 5g

Mix all ingredients together with a whisk.

- Agua - 180g
- Aceite de oliva - 5g
- Harina de arroz - 105g
- Levadura - 5g
- Cúrcuma - 5g

Mezclar todos los ingredientes con varilla





BREAD

IN THE CITY **BAKERY
WORLD
CUP**



salva



www.brich.es

