

TENDENZE, RICETTE  
E CONSIGLI PER GLI  
ESPERTI DEL SETTORE  
DELLA RISTORAZIONE

NUMERO SPECIALE

# IL BUN' N'ROLL

UN ASSO NELLA MANICA PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE



**BRIDOR**

# IL BUN' N'ROLL

# editoriale

**Leader nella fabbricazione di prodotti da forno surgelati di qualità premium, da oltre 30 anni Bridor coniuga il savoir-faire panificatorio e l'eccellenza industriale per proporvi dei prodotti di alta qualità in oltre 100 paesi al mondo.**

Bridor si ispira alle culture panificatorie di tutto il mondo e immagina, per voi, dei prodotti autentici e gustosi. Impiega dei metodi di produzione rispettosi dei prodotti e dei tempi di riposo necessari allo sviluppo degli aromi. Inoltre i nostri team Ricerca & Sviluppo e Qualità operano quotidianamente a favore del benessere dei nostri consumatori proponendo delle ricette che rispondono alle nostre esigenze Clean Label Bridor e agendo sulla qualità nutrizionale dei nostri prodotti.

Oggi Bridor vi propone un'offerta completa di pane, viennoiserie, prodotti per lo snack e pasticcini premium famosi in tutto il mondo per le loro qualità e il loro gusto eccezionale.



**Scoprite in questo opuscolo il nostro prodotto emblematico, il Bun'n'Roll, attraverso i tanti consigli e ricette dei nostri esperti del Bridor Bakery Cultures Club.**

Hanno lavorato sul tema del Bun'n'Roll per creare delle ricette uniche e originali. Partite alla scoperta di una selezione di hamburger stupefacenti, dalle associazioni audaci, e di dolci molto golosi, che mostrano la loro creatività e vi invitano a scoprire nuovi aspetti di questo prodotto polivalente.





**IL  
BUN'  
N'ROLL**

# **Un prodotto divenuto emblematico**

**Il Bun'n'Roll:  
un supporto di  
grande ispirazione  
per la realizzazione  
di hamburger e dolci  
originali!**

Siete alla ricerca di un nuovo supporto originale per i vostri hamburger e dessert, che saprà sorprendere i vostri clienti? Il Bun'n'Roll è la risposta alle vostre aspettative per delle creazioni golose.

Realizzato con un delizioso impasto per croissant, questo bun da 85 g a forma di spirale è molto più di un semplice supporto. Sarà l'elemento indispensabile per realizzare degli hamburger golosi o presentare dei dessert eleganti!

**CONSULTATE LA SCHE-  
DA DEL PRODOTTO ›**

••  
L'elemento indispensabile per realizzare degli hamburger golosi o presentare dei dessert eleganti!

Talmente

## ***versatile!***

Il Bun'n'Roll è il prodotto ideale da usare tutto il giorno.

Il Bun'n'Roll è un prodotto polivalente e pratico, che può adattarsi a ogni esigenza e a ogni idea gastronomica, dalla colazione alla cena passando per le pause dolci. Lasciate libero corso alla vostra creatività!

Talmente

## ***appetitoso!***

La sua forma a spirale attirerà gli sguardi di tutti i vostri commensali. I sensi dei vostri commensali saranno stuzzicati prima ancora del primo boccone grazie alla sua forma originale e alla sua sfoglia delicata e ben dorata.



Talmente

## ***stupefacente!***

Il Bun'n'Roll non si accontenta di avere un aspetto sorprendente. Stupirà i vostri commensali grazie al suo delizioso sapore di burro e alla sua consistenza unica: croccante all'esterno e morbido all'interno!

Talmente

## ***pratico!***

La praticità è essenziale nella cucina di oggi!  
Il Bun'n'Roll viene venduto con degli stampi in carta che ne facilitano la preparazione e la cottura.

Non esitate a esplorare le infinite possibilità offerte da questo bun di pasta sfoglia, per proporre pasti e dolci che rimarranno memorabili!



---

Il Bun'n'Roll offre una polivalenza e una praticità uniche per creare una serie di prodotti golosi adatti a tutti i gusti e a ogni momento della giornata.

---

**IL  
BUN'  
N'ROLL**

# Un asso nella manica per il settore della ristorazione

**Il Bun'n'Roll è molto più di una semplice viennoiserie.**

La sua praticità e la sua versatilità lo rendono un elemento immancabile in ogni ambito del settore della ristorazione, dai panificatori ai ristoranti tradizionali, dai marchi specializzati negli hamburger ai reparti gastronomici della grande distribuzione.

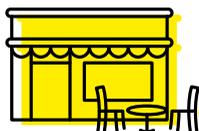


## Panetteria

I panificatori troveranno nei Bun'n'Roll un alleato di prima scelta per diversificare la loro proposta di snack.

Questo prodotto pronto per l'uso permette di creare rapidamente una serie di ricette dolci e salate per soddisfare una clientela impaziente e avida di novità.

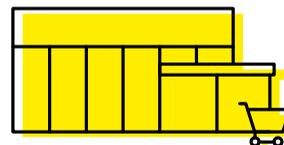
Il Bun'n'Roll potrà quindi dare un tocco di originalità alla realizzazione di pasticcini tradizionali, come le torte al limone, le tarte tatin, le torte alle fragole e molte altre creazioni golose!



## Ristorazione

I ristoratori apprezzeranno la polivalenza del Bun'n'Roll.

Permette di variare la preparazione degli hamburger conferendo un vero tocco di novità a questa pietanza che può sembrare semplice e offrendo allo stesso tempo la possibilità di proporre dei dolci golosi.



## Grande distribuzione

Le marche della grande distribuzione potranno a loro volta sfruttare il Bun'n'Roll nel loro reparto panetteria e gastronomia.

Potrà essere inserito tra le loro proposte per lo snack realizzando delle ricette semplici, accompagnato da marmellate o creme spalmabili e decorato con un topping colorato (zucchero, gocce di cioccolato...).

●●  
C'è un hamburger  
per ogni palato  
e un'esperienza  
unica da scoprire  
a ogni boccone.





IL  
BUN'  
N'ROLL

CONSIGLIE  
RICETTE  
DEI NOSTRI CHEF  
PER REALIZZARE  
DEGLI HAMBURGER  
STUPEFACENTI

# Hamburger

**L'hamburger è diventato un piatto immancabile sulle tavole di tutto il mondo e nel corso degli anni il suo consumo si è evoluto in modo spettacolare.**

Oggi l'hamburger non si limita più a una semplice ricetta mangiata al volo, con della carne e una salsa tra due pezzi di bun. È diventato una fonte di innovazione gastronomica, che mette in risalto delle associazioni di sapori inaspettate e che consentono di distinguersi dalla concorrenza.

Le ricette di hamburger hanno saputo adattarsi alla diversità dei gusti delle diverse culture gastronomiche al mondo. Dagli hamburger vegetariani e vegani alle creazioni di hamburger etnici che si ispirano alle culture locali, la creatività non ha limiti.

••  
Date un tocco  
di sofisticazione  
e originalità alle  
vostre ricette!



**L'85%**

dei consumatori europei consuma gli hamburger soprattutto per il piacere di farlo.\*  
I criteri più osservati nella scelta di un hamburger:

1. La qualità della carne
2. L'utilizzo di ingredienti freschi e di qualità
3. L'aspetto
4. La ricetta dell'hamburger
5. Il tipo di pane utilizzato
6. Il "fatto in casa"



**L'hamburger a base di pasta sfoglia, una tendenza audace in questa ricerca di innovazione gastronomica**

Per realizzare una nuova ricetta di hamburger è possibile scegliere degli ingredienti di qualità e delle salse gustose. Ma non dovete sottovalutare la scelta del pane, che costituisce una parte primordiale della vostra ricetta!

Col Bun'n'Roll, un bun a base di pasta sfoglia tanto sorprendente a livello visivo quanto gustativo, potrete dare un tocco di sofisticazione e originalità alle vostre ricette.

**LO  
SAPEVATE?**

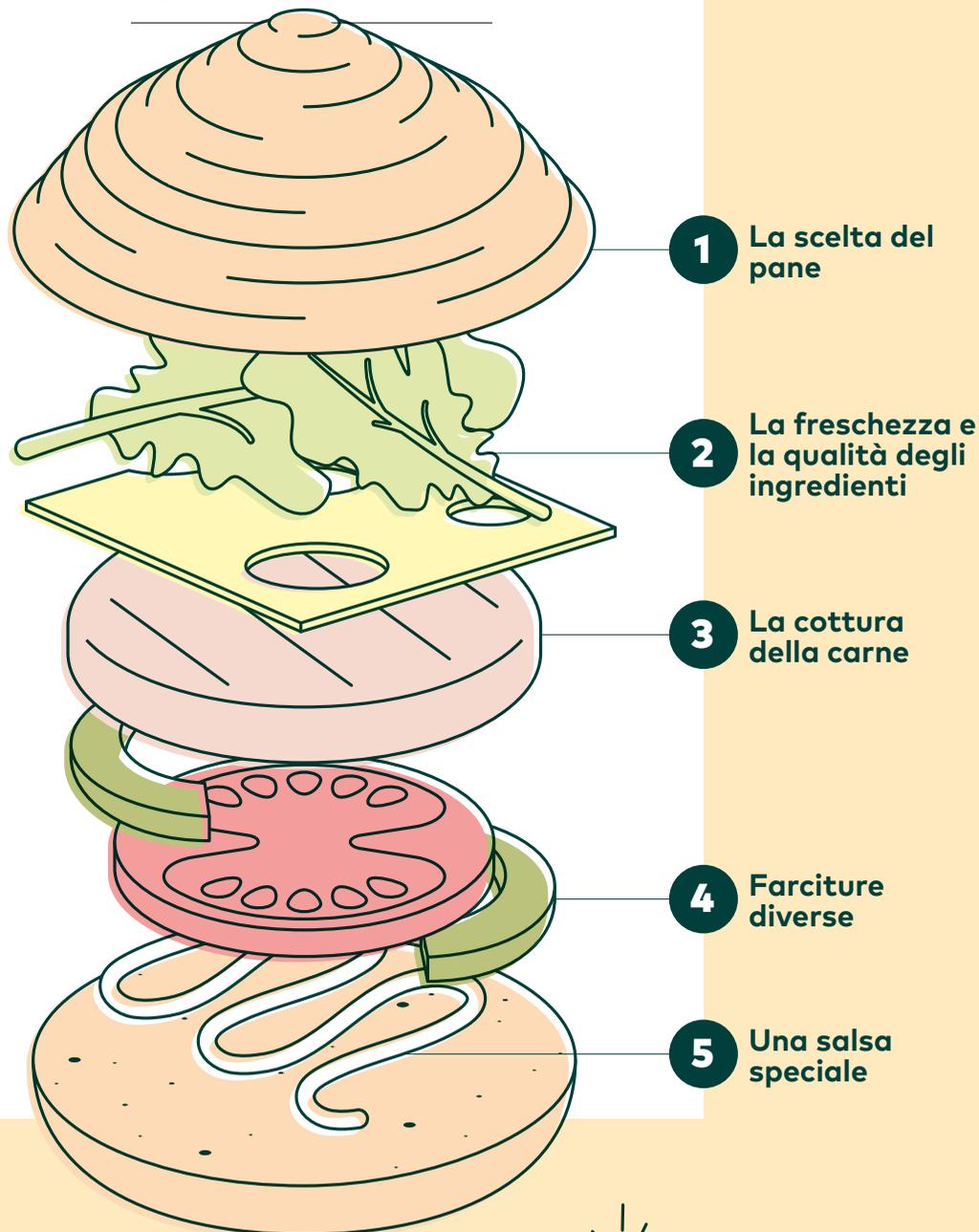
**L'86%**

dei consumatori europei pensa che un buon hamburger sia sempre realizzato con un bun di qualità.\*

\* Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione in Europa (Francia, Germania, Regno Unito, Italia, Paesi Bassi, Spagna), 2023

# 8 consigli Hamburger

Gli 8 consigli dei nostri chef per creare degli hamburger allo stesso tempo deliziosi e memorabili



6

L'equilibrio dei sapori



7

Una presentazione curata



8

La creatività

# consigli Hamburger



1

## La scelta del pane

La scelta del pane è cruciale in quanto influenza direttamente l'esperienza gustativa e la texture globale dell'hamburger.

La sua consistenza, il suo gusto, le sue dimensioni, la sua capacità di assorbire i succhi e le salse sono tutti elementi fondamentali di cui tenere conto. Scegliete un pane che saprà sublimare gli altri ingredienti della vostra ricetta per ottenere un'esperienza gustativa ottimale.

Il tipo di pane deve anche corrispondere allo stile di hamburger che state preparando. Un hamburger classico può essere servito con un pane tradizionale, mentre un hamburger gourmet potrà avere un pane più sofisticato, come un pan brioche, un bun ricco di semi, un bun a base di pasta sfoglia o un pane etnico...



2

## La freschezza e la qualità degli ingredienti

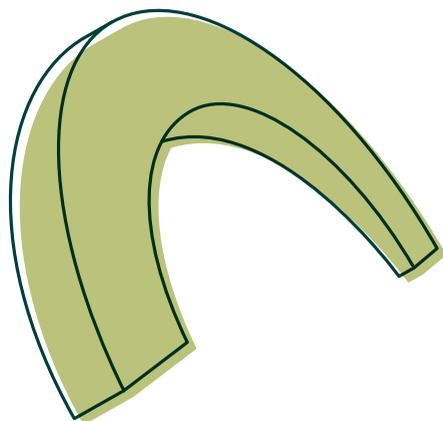
Per realizzare degli hamburger deliziosi cominciate con lo scegliere degli ingredienti freschi e di qualità, prestando un'attenzione particolare alla carne, al pane, alla verdura e ai condimenti, poi preparatelo con cura.

Le aspettative dei consumatori sono cambiate e la ricerca di prodotti autentici, locali e di grande qualità è diventata una priorità.

Ogni elemento della vostra ricetta, dalla scelta dei formaggi artigianali alla realizzazione di salse "fatte in casa", dovrà essere accuratamente associato per ottenere un'esperienza gustativa indimenticabile.

# L'81%

dei consumatori ama mangiare un hamburger realizzato con ingredienti locali.\*



3

## La cottura della carne

Assicuratevi di cuocere la carne alla perfezione, rispettando le temperature consigliate per ottenere degli hamburger gustosi e dalla consistenza piacevole.



## 4 Farciture diverse

Puntate sulla diversità dei sapori e delle texture. Ad esempio, aggiungete della verdura fresca e croccante nelle vostre creazioni, come i pomodori e i pickle di verdure. Impiegate ingredienti come l'avocado, il bacon croccante o una padellata di funghi per dare un tocco goloso.

E non dimenticate l'equilibrio! Assicuratevi che le farciture completino le proteine del vostro hamburger per offrire un'esperienza gustativa armoniosa.

Infine non tralasciate il contorno del vostro hamburger! Le patatine fritte possono essere sostituite da patate dolci fritte, patatine di verdure o verdure gratinate.

# Il 65%

dei consumatori europei sceglie il proprio hamburger in base alla farcitura.\*



## 5 Una salsa speciale

Selezionate una salsa appropriata e specifica per ciascuno dei vostri hamburger e non esitate a creare la vostra salsa originale.

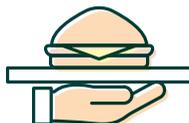
Infatti la salsa può spesso costituire un fattore decisivo che fa la differenza nella soddisfazione del cliente. Lanciatevi nella creazione di salse saporite a base di maionese, ketchup, senape, aglio, erbe fresche, tartufo...

# Puntate sulla diversità dei sapori e delle texture.



## 6 L'equilibrio dei sapori

Fate attenzione al fatto che i sapori si completino in modo armonioso. Assicuratevi che l'hamburger non sia né troppo salato né troppo speziato, bensì equilibrato e delizioso. Scegliete degli ingredienti che forniscano dei sapori contrastanti e complementari, come dei condimenti, delle verdure fresche, del formaggio e delle salse.



## 7 Una presentazione curata

L'aspetto dei vostri piatti deve essere molto curato in quanto i vostri commensali pubblicheranno sicuramente delle foto sui loro social network. Allora prestate un'attenzione particolare alla presentazione delle vostre creazioni culinarie, che attireranno l'attenzione del pubblico e vi faranno una bella pubblicità!

# Il 50%

dei consumatori europei ritiene che le foto pubblicate sui social network facciano venire voglia di provare dei nuovi hamburger.\*



## 8 La creatività

Non esitate a modificare regolarmente il menù del vostro ristorante, proponendo delle ricette di hamburger uniche e creative, che vi distingueranno dalla vostra concorrenza. Un ingrediente può fare la differenza e stupire i vostri clienti! Includete anche delle alternative vegetariane e vegane per rispondere a una clientela più diversificata.

# Il 75%

dei consumatori europei ama provare delle ricette originali di hamburger.\*

\* Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione in Europa (Francia, Germania, Regno Unito, Italia, Paesi Bassi, Spagna), 2023

L'hamburger classico realizzato con carne di manzo è un prodotto immancabile!

Scoprite qui un'interpretazione innovativa grazie all'utilizzo del Bun'n'Roll.

Un'esperienza golosa che ci ricorda perché gli hamburger tradizionali sono sempre alla moda.



# HAMBURGER tradizionale



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

## INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 60 g di insalata mista
- 120 g di pomodori
- 40 g di cipolle rosse sottaceto
- 4 bistecche di Angus 150 g
- 100 g di cheddar
- 160 g di salsa Burger
- Affilla Cress

### Salsa Burger

- 15 g di maionese
- 15 g di senape
- 10 g di Philadelphia

### Cipolle rosse sottaceto

- 200 g d'acqua
- 100 g di aceto
- 50 g di zucchero
- 10 g di barbabietola in polvere
- 2 cipolle rosse
- Sale

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.

### • Per le cipolle rosse sottaceto

- Fare bollire l'acqua con lo zucchero e il sale in un pentolino, aggiungere l'aceto e poi la barbabietola in polvere.
- Aggiungere le cipolle a fette e portare nuovamente a ebollizione.
- Versare in un barattolo per marmellate e chiudere rapidamente il coperchio. Una volta freddo, conservare in frigorifero.

### • Per la salsa Burger

- Mescolare la maionese, la senape e il Philadelphia.

- Cuocere le bistecche in una padella per alcuni minuti su entrambi i lati.
- Aprire a metà i Bun'n'Roll.
- Disporre sul fondo la salsa Burger e alcune fette di pomodoro.
- Aggiungere la bistecca e il cheddar fuso.
- Concludere con le cipolle rosse sottaceto, alcune foglie di insalata mista e l'Affilla Cress. Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.

# PANINO montanaro



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

L'inverno è la stagione perfetta per gustare degli hamburger ispirati a delle ricette classiche come la raclette e la tartiflette.

Scoprite delle creazioni confortanti a base di formaggi invernali, come il Reblochon, associati a ingredienti autentici.

## INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 4 bistecche di manzo
- Formaggio per raclette
- Coppa
- 4 crocchette di patate fritte
- Composta di cipolle
- Funghi
- Crescione

### Salsa al vino giallo

- Philadelphia
- Vino giallo

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Aprire a metà i Bun'n'Roll.
- Spalmare la salsa al vino giallo sul fondo, disporre alcune foglie di crescione e qualche fungo.
- Cuocere per alcuni minuti entrambi i lati delle bistecche in una padella, a fiamma bassa.
- Fare sciogliere una fetta di formaggio per raclette sulle bistecche.
- Disporre la bistecca sul pane e aggiungere la coppa, la crocchetta di patate fritte e un po' di composta di cipolle.
- Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.





Un'esperienza gustativa eccezionale, che associa il carattere unico della Fourme d'Ambert a ingredienti accuratamente selezionati per un'esplosione di sapori a ogni boccone.

LO  
SAPEVATE?

## PANINO ALLA Fourme d'Ambert

BCC  
CLUB

RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BCC

### INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 4 bistecche di manzo
- Fourme d'Ambert
- Noci
- Rucola
- Salsa barbecue

#### Composta di cipolle

- Zucchero semolato
- Burro
- Aceto balsamico
- Cipolla

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- **Per la composta di cipolle**
  - Scaldare il burro in una padella e cuocere le cipolle sminuzzate.
  - Quando le cipolle saranno dorate, deglassare con l'aceto balsamico e aggiungere un cucchiaino di zucchero.
  - Lasciare cuocere per alcuni minuti, poi togliere dal fuoco.
- Aprire a metà i Bun'n'Roll.
- Spalmare la salsa barbecue sul fondo.
- Salare e pepare le bistecche, poi grigliarle per alcuni minuti in una padella su entrambi i lati.
- Fare sciogliere le fette di Fourme d'Ambert sulle bistecche.
- Disporre la composta di cipolle sulla Fourme d'Ambert.
- Mettere la bistecca sul pane e aggiungere un po' di noci spezzate e la rucola.
- Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.

La Fourme d'Ambert è un formaggio erborinato originario della regione Alvernia, in Francia, e il suo nome è legato alla città di Ambert, il suo centro di produzione tradizionale da oltre 1.000 anni.

Il suo gusto delicatamente cremoso lo rende l'ingrediente perfetto per arricchire il gusto di moltissime pietanze.

Quando viene usata negli hamburger, la Fourme d'Ambert aggiunge un sapore molto intenso.

# PANINO

## pesto e burrata



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

Non esitate a inserire degli hamburger vegetariani nel vostro menù per rispondere alle esigenze della vostra clientela.

Questo tipo di ricetta vi permetterà di ampliare la vostra clientela, stimolare la vostra creatività e ridurre il vostro impatto sull'ambiente, contribuendo a fornire un'esperienza gastronomica più sana e diversificata.

Allora perché non aggiungere queste deliziose opzioni vegetariane al vostro menù?

### INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Peperoni confit
- Melanzane alla griglia
- Pomodori cuore di bue
- Ravanelli
- Mele
- 4 burrate
- Pesto
- Germogli

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Aprire a metà i Bun'n'Roll.
- Spalmare sul fondo il pesto, aggiungere qualche germoglio, i peperoni confit e le melanzane alla griglia.
- Poi aggiungere i pomodori tagliati a fette, il ravenello tagliato a fette sottili e alcune fettine di mela.
- Concludere aggiungendo la burrata e un po' di pesto sopra il tutto.
- Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.

LO  
SAPEVATE?

**Il 54%**  
dei consumatori  
europei di hamburger  
ama mangiare  
occasionalmente degli  
hamburger vegetariani.\*

\* Studio Bridor  
condotto presso  
6.000 consumatori  
rappresentativi della  
popolazione in Europa  
(Francia, Germania,  
Regno Unito, Italia,  
Paesi Bassi, Spagna),  
2023

# PANINO all'italiana



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH EXECUTIVE CHEF  
EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

Fate viaggiare le papille dei vostri commensali proponendo loro degli hamburger che riprendono delle specialità di altri Paesi. Risvegliate la loro curiosità elaborando delle ricette originali con sapori provenienti da tutto il mondo.

Potrete scegliere del parmigiano, dei pomodori confit e della rucola per fare partire la vostra clientela nel cuore dell'Italia.

## INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Lardo croccante
- Parmigiano
- Pomodori confit
- Peperoni confit
- Rucola
- Guacamole
- Cipolle fritte

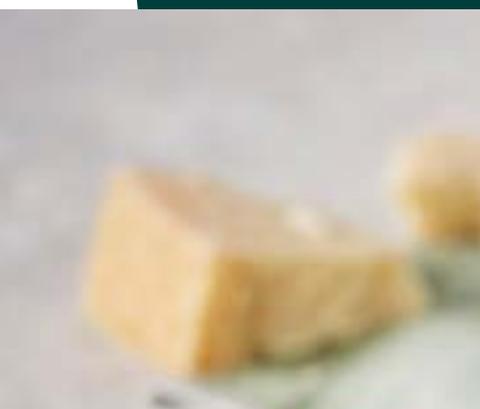
### Pollo impanato

- Fettine di petto di pollo
- Farina
- Albume
- Corn flakes

### Salsa al formaggio fresco tipo ricotta

- 200 g di formaggio fresco tipo ricotta
- 20 g di erba cipollina
- 1 limone
- Paprica
- 1 scalogno
- Sale e pepe

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Per impanare i petti di pollo: passarli nella farina, nell'albume e poi nei corn flakes sbriciolati grossolanamente.
- Cuocere il pollo impanato in padella o nella friggitrice.
- **Per la salsa al formaggio fresco tipo ricotta**
  - Mescolare il formaggio fresco tipo ricotta, l'erba cipollina tritata finemente, il succo di limone, la paprica, il sale e il pepe.
- Aprire a metà i Bun'n'Roll.
- Spalmare sul fondo la salsa al formaggio fresco tipo ricotta, aggiungere il guacamole, alcuni pomodori confit e peperoni confit.
- Disporre il pollo impanato sopra di essi, aggiungere qualche scaglia di parmigiano, il lardo croccante, le cipolle fritte e la rucola.
- Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.





In questa ricetta il Bun'n'Roll viene preparato in un modo originale, cotto tra due piastre per avere una forma molto piatta.

# PANINO in stile toast all'avocado



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

## INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Bacon croccante
- Spinaci saltati in padella
- Avocado
- Melograno
- Uova strapazzate**
- Uova
- Panna da cucina
- Burro
- Sale e pepe
- Salsa mousseline al limone**
- Tuorlo
- Senape
- Olio di vinaccioli
- Panna da cucina liquida con il 36% di grassi
- Sale e pepe
- Succo e scorze di limone

- Mettere i Bun'n'Roll in stampi perforati e cuocerli per 16 minuti a 170°C disponendo una teglia sopra di essi.
- **Per la salsa mousseline**
  - Fare una maionese compatta, condire col succo di limone, montare la panna da cucina con lo sbattitore elettrico e incorporarla delicatamente alla maionese. Regolare di sale e pepe, poi aggiungere le scorze di limone.
- Preparare le uova strapazzate in un pentolino usando le uova, il latte e il burro. Condire con sale e pepe.
- Tagliare a metà il Bun'n'Roll.
- Spalmare la salsa mousseline, aggiungere alcune foglie di spinaci cotti e le fette di avocado.
- Aggiungere le uova strapazzate e le fette di bacon croccante.
- Cospargere una manciata di semi di melograno.
- Chiudere il panino con la parte superiore del Bun'n'Roll.

RICETTA  
**DI TENDENZA**



I New York Rolls, rappresentativi dello street food newyorchese, hanno conquistato il mondo con le loro farciture creative.

Questa tendenza internazionale offre un'esperienza golosa e innovativa. Questa tendenza non si limita al mondo degli snack dolci e si apre a un'infinita possibilità di ricette di snack salati.

In questa ricetta il Bun'n'Roll viene preparato in stile New York Roll e cotto tra due piastre.

In seguito viene farcito generosamente e questa ricetta offre quindi un'esperienza golosa a ogni boccone.

••  
Questa ricetta offre  
un'esperienza golosa  
a ogni boccone.

# N Y M R

## NEW YORK ROLL al tartufo



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

### INGREDIENTI



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 100 g di mascarpone
- 20 g di panna densa
- 6 g di scaglie di tartufo
- 1 g di pasta di tartufo
- Sale e pepe
- 8 g di tartufo fresco
- ½ foglia d'oro

- Mettere i Bun'n'Roll in stampi perforati e cuocerli per 16 minuti a 170°C disponendo una teglia sopra di essi.
- Lasciare raffreddare bene in prodotti.
- **Per la crema al tartufo**
  - Mescolare il mascarpone alla panna da cucina densa, aggiungere le scaglie di tartufo e la pasta di tartufo, poi salare e pepare a piacere.
- Farcire il Bun'n'Roll con la crema al tartufo con l'ausilio di una sac à poche (conservarne ⅓ per la finitura).
- Mettere un po' di crema al tartufo sulla parte posteriore, aiutandosi con la sac à poche, poi ricoprire con le scaglie di tartufo.
- Aggiungere due piccole scaglie di foglia d'oro per decorare.





# IL BUN' N'ROLL Dolci

**CONSIGLIE  
RICETTE**  
DEGLI CHEF PER  
REALIZZARE DELLE  
VARIANTI DOLCI

**Il Bun'n'Roll apre la porta a una creatività sfrenata per i vostri dessert e le vostre pietanze dolci. La sua sfoglia dorata a base di puro burro saprà sublimare gli ingredienti dolci: frutta, cioccolato, creme... e sbalordire i vostri commensali!**

Nelle prossime pagine scoprirete una collezione di ricette irresistibili realizzate con il Bun'n'Roll. Ciascuna di tali creazioni dolci è stata meticolosamente studiata per risvegliare le papille, sbalordire i vostri clienti e trasportarli in un viaggio gustativo.

Troverete delle ricette per ogni occasione: dalle colazioni golose ai dessert delle feste, passando per le pause dolci da fare nel corso della giornata. Il Bun'n'Roll vi offre una moltitudine di possibilità anche per quanto riguarda le ricette dolci!



# BUN'N'ROLL vaniglia e pralinato



RICETTA ELABORATA DA JEAN-LUC KASPER,  
PANETTIERE ESPERTO IN GERMANIA E MEMBRO DEL BCC

## INGREDIENTI

- 4 Bun'n'Roll Bridor

### Crocante a sfoglia

- 40 g di riso soffiato
- 60 g di feuilletine
- 50 g di cioccolato di copertura al latte
- 115 g di pasta alle nocciole pralinata

### Crema leggera alla vaniglia

- 50 g di crema pasticcera
- 250 g di panna del latte
- 25 g di zucchero
- 2 fogli di gelatina
- 1 baccello di vaniglia Bourbon

### Decorazione

- Fiori commestibili

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Mescolare nel seguente ordine: riso soffiato, feuilletine e cioccolato di copertura al latte sciolto.
- Poi aggiungere la pasta alle nocciole pralinata. Lasciare raffreddare e indurire.
- Montare la panna del latte aggiungendo lo zucchero fino a ottenere la consistenza della panna montata.
- Mettere in ammollo i fogli di gelatina, poi riscaldarli e mischiarli alla crema pasticcera.
- Aggiungere la panna montata e il baccello di vaniglia.
- Tagliare in due il Bun'n'Roll.
- Disporre il croccante pralinato al centro del Bun'n'Roll. Disporre tutt'intorno la crema leggera alla vaniglia.
- Decorare la parte superiore con fiori commestibili e scaglie sottili di croccante pralinato.

Usate dei fiori commestibili per sublimare i vostri dolci. Possono dare un tocco di raffinatezza alle vostre creazioni.

Usateli con eleganza per evitare di rubare la scena al sapore principale del vostro dolce.

Alcuni fiori ben posizionati bastano per ottenere un impatto visivo e gustativo straordinario.

# BUN'N'ROLL

## cioccolato e arancia



RICETTA REALIZZATA DA RICHARD NORTH,  
PANETTIERE ESPERTO NEL REGNO UNITO E MEMBRO DEL BBCC

Negli ultimi anni l'associazione di cioccolato e frutta è diventata sempre più popolare, con una passione particolare per l'audace associazione del cioccolato fondente e dell'arancia.

Quest'associazione offre un'esperienza gustativa ricca ed equilibrata, abbinando il gusto intenso del cioccolato fondente alla freschezza degli agrumi.

### INGREDIENTI

- 3 Bun'n'Roll Bridor

#### Ganache al cioccolato e arancia

- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 15 ml di golden syrup (zucchero di canna)
- 75 ml di panna intera
- 10 ml di aroma all'arancia
- 25 ml di Grand Marnier

#### Decorazione

- Arancia (scorze e spicchi)
- 2 speculoos

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Fare sciogliere il cioccolato, il burro, il golden syrup e la panna a bagnomaria.
- Mescolare finché la ganache risulterà liscia e vellutata.
- Una volta che tutti gli ingredienti si saranno sciolti, aggiungere l'aroma all'arancia e il Grand Marnier.
- Lasciare raffreddare e trasferire in una sac à poche.
- Tagliare in due il Bun'n'Roll.
- Farcire alternando la ganache a degli spicchi d'arancia.
- Decorare la parte superiore con dei ciuffi di ganache, delle scorze d'arancia e alcuni speculoos.



Tuffiamoci insieme nell'imperdibile tendenza dei dolci ai frutti rossi!

Queste prelibatezze dolci non smettono di fare sensazione: il loro aspetto, la loro freschezza e il loro sapore intenso hanno conquistato il cuore dei golosi in tutto il mondo.

I frutti rossi sono ovunque, dai muffin alle torte passando per gli smoothie, e lasciano un tocco intenso e colorato nei vostri dessert.



## BUN'N'ROLL ai frutti rossi



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

### INGREDIENTI



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Fragole
- Lamponi
- Ribes rossi
- Mirtilli
- Farina di pistacchi

#### Crèmeux alla vaniglia

- Panna da cucina
- Mascarpone
- 1 baccello di vaniglia
- Zucchero a velo

#### Mousse ai frutti rossi

- 120 g di crema pasticcera
- 80 g di coulis ai frutti rossi
- Crema al mascarpone
- 3 fogli di gelatina

#### • Per il crèmeux alla vaniglia

- Versare la panna da cucina ben fredda nella ciotola di uno sbattitore.

- Aprire il baccello di vaniglia, togliere i semi e aggiungerli alla panna da cucina insieme al mascarpone e allo zucchero a velo.

- Sbattere la crema con uno sbattitore fino a ottenere una consistenza simile a quella di una panna montata.

- Tenere da parte 80 g per la mousse ai frutti rossi. Mettere il resto in una sac à poche dotata di un beccuccio rotondo da 7 mm.

#### • Per la mousse ai frutti rossi

- Preparare una crema pasticcera e lasciarla raffreddare bene.

- Ammollare la gelatina, riscaldare  $\frac{1}{4}$  del coulis ai frutti rossi in cui fare sciogliere la gelatina.

- Incorporare tale miscela alla crema pasticcera col resto del coulis.

- Aggiungere delicatamente il crèmeux alla vaniglia.

- Mettere la miscela in una sac à poche e riporla in frigorifero.

#### • Per il montaggio

- Tagliare a metà il Bun'n'Roll, disporre la mousse ai frutti rossi sulla base.

- Fare dei bei ciuffi di crèmeux alla vaniglia sulla mousse con l'ausilio della sac à poche, poi disporre delicatamente i frutti rossi.

- Richiudere il bun e decorare coi frutti rossi, aggiungere un pochino di crèmeux alla vaniglia e cospargere di farina di pistacchi.

La tendenza del momento? Reinventare i grandi classici della pasticceria francese dando loro forme nuove e rielaborando le ricette, preservandone il gusto tradizionale. Questo approccio creativo offre un'esperienza contemporanea e celebra, allo stesso tempo, la storia della pasticceria francese. La ricetta del Bun'n'Roll in stile Paris-Brest illustra perfettamente tale tendenza.



## BUN'N'ROLL in stile Paris-Brest



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

### INGREDIENTI

- 8 Bun'n'Roll Bridor
- 80 g di pralinato
- 40 g di croccante
- 20 g di farina di pistacchi
- 20 g di sciroppo 30°

#### Crema mousseline pralinata

- 3 tuorli
- 250 g di latte intero
- 50 g di panna liquida da cucina intera
- 65 g di burro
- 35 g di zucchero semolato
- 35 g di Maizena
- 75 g di pralinato

- Cuocere i Bun'n'Roll scongelati per circa 16-18 minuti a 165-170°C.
- Dopo averli sfornati, bagnarli leggermente con lo sciroppo sulla parte superiore con l'ausilio di un pennello e aggiungere il topping a base di croccante.
- Una volta raffreddati, tagliare a metà i Bun'n'Roll.
- Mescolare in una scodella i tuorli, lo zucchero e la Maizena. Mettere da parte.
- Fare bollire in un pentolino il latte e la panna da cucina, poi versare il tutto nell'altra miscela.
- Mescolare il tutto e portare a ebollizione prima di lasciare intiepidire la crema per aggiungere il pralinato.
- Mettere il preparato nella scodella dello sbattitore elettrico, aggiungere il burro a cubetti. Montare con le fruste e mettere in frigorifero all'interno di una sac à poche.
- Disporre la crema mousseline pralinata con l'aiuto di una sac à poche e di un beccuccio rotondo.
- Realizzare qualche punto di pralinato sulla parte superiore, poi cospargere di farina di pistacchi.
- Decorare con qualche fiorellino bianco.



La torta al limone è un dolce che ha superato le frontiere europee!

La sua associazione di sapori acidi e dolci l'ha resa una ricetta immancabile della pasticceria europea.

# BUN'N'ROLL in stile meringata al limone



RICETTA ELABORATA DA UNO CHEF  
MEMBRO DEL BBCC

## INGREDIENTI



- 3 Bun'n'Roll Bridor
- 4 limoni
- 1 uovo
- 3 tuorli
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina di mais
- 100 g d'acqua
- 150 g di zucchero
- 3 albumi

- Preriscaldare il forno a 190°C. Cuocere i Bun'n'Roll Bridor a 165-170°C in un forno con tiraggio chiuso per circa 16-18 minuti.
- Grattugiare le scorze dei 4 limoni, poi spremerli per recuperarne il succo.
- Mescolare il succo e le scorze di limone con 150 g di zucchero e 15 g di farina di mais.
- Aggiungere i 3 tuorli e l'uovo intero.
- Fare cuocere a fuoco medio mescolando continuamente finché la crema si addenserà e diventerà liscia.
- **Per la meringa**
  - Versare l'acqua in un pentolino e aggiungere lo zucchero. Portare lo sciroppo a 118°C.
  - In un'altra scodella montare gli albumi prima di aggiungere lo sciroppo caldo
  - Mescolare il tutto per ottenere una bella meringa, poi lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- Farcire il Bun'n'Roll con la crema al limone e chiuderlo.
- Ricoprire il Bun'n'Roll con la meringa. Caramellare la meringa.

# NEW YORK ROLL

## vaniglia e caramello



RICETTA ELABORATA DA PIERRE KOCH  
EXECUTIVE CHEF EMEA BRIDOR E MEMBRO DEL BBCC

### INGREDIENTI



- 8 Bun'n'Roll Bridor
- 400 g di scaglie di caramello

#### Crema pasticcera

- 500 g di latte
- 8 tuorli
- 95 g di zucchero
- 50 g di fecola
- 1 baccello di vaniglia

#### Crema alla vaniglia

- 300 g di crema pasticcera
- 100 g di crema al mascarpone
- 1 baccello di vaniglia

#### Glassa alla vaniglia

- 50 g di cioccolato bianco
- 100 g di zucchero fondente
- 50 g di sciroppo di canna

#### • Per la crema pasticcera

- Mescolare in una scodella i tuorli, lo zucchero e la Maizena.
- Scaldare il latte col baccello di vaniglia. Incorporarne un terzo all'impasto di uova, zucchero e fecola, poi aggiungere il resto.
- Versare il composto in una pentola. Lasciare addensare a fuoco vivo mescolando con una frusta.
- Frullare per ottenere una consistenza liscia. Poi metterla in frigo.
- Una volta raffreddata, aggiungere la crema al mascarpone e il baccello di vaniglia grattato.

#### • Per la glassatura

- Scaldare leggermente lo zucchero fondente, aggiungere il cioccolato bianco fuso, lo sciroppo e il baccello di vaniglia grattato.
- Mettere i Bun'n'Roll in stampi perforati con un diametro di 10 cm e un'altezza di 3,5 cm.
- Cuocerli per 16 minuti a 165°C disponendo una teglia perforata sopra di essi, poi toglierli dallo stampo e infornarli nuovamente per 4 minuti.
- Una volta raffreddati, farcirli con la crema alla vaniglia con l'ausilio di un beccuccio da 8 mm.
- Disporre la glassatura sulla parte superiore del Bun'n'Roll e aggiungere le scaglie di caramello.

SCOPRITE TUTTE LE  
NOSTRE RICETTE DI  
NEW YORK ROLL >

RICETTA  
**DI TENDENZA**



**IL  
CONSIGLIO  
DEL NOSTRO CHEF  
BRIDOR**

Aggiungere 10 g di yuzu in polvere alla crema alla vaniglia e usare un cioccolato Inspiration Yuzu (ad es. Valrhona) per creare una versione alla vaniglia e yuzu.



SCOPRITE TUTTE  
LE NOSTRE  
RICETTE >



[commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)  
[exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)  
[www.bridor.com](http://www.bridor.com)

