



 **SANTA CLARA** 
...El pan de cada día!

9 Días

de

DESCUENTOS NAVIDEÑOS

Día 1



PASTEL GLORIA

Ingredientes:

- 1 Paquete de PAN TAJADO BLANCO EXTRALARGO GIGANTE SANTA CLARA 750 g
- Chocolate para derretir
- 1 Tarrito de queso crema
- 1 Huevo
- 1 MIGA DE PAN SANTA CLARA 200 g
- Chocolate
- Azúcar pulverizada

Preparación:

- Tomar un molde redondo y con dos tajadas de PAN TAJADO BLANCO EXTRALARGO GIGANTE SANTA CLARA 750 g sacar la forma circular.
- Rellenar con fresas previamente cortadas, cuadritos de chocolatina y queso crema.
 - En un bowl batir un huevo y pasar el pastel gloria previamente preparado, seguido por miga de pan.
 - Freir el pastel gloria y emplatar con fresas y chocolate.
 - Finalmente decorar con azúcar pulverizada.



SANTA CLARA
...El pan de cada día!

Día 2

BOCADITOS DE SALCHICHA

Ingredientes:

- 1 Paquete de PAN TAJADO EXTRA LARGO 550 g SANTA CLARA
- 1 Paquete de salchichas
- 1 Sobre de salsa de ciruelas

Preparación:

- Aplana la tajada de PAN TAJADO EXTRA LARGO 550 g SANTA CLARA.
- En un sartén asar la salchicha y envolver con el pan tajado y la tocineta.
- Asar nuevamente la preparación hasta que se vea dorada.
- Finalmente emplatamos y decoramos con salsa de Ciruela.



Día 3



TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 Paquete de CALADITOS MANTEQUILLA SANTA CLARA 300 g
- Cobertura de Chocolate
- Chispas de colores

Preparación:

- Fundir la cobertura de chocolate.
- Bañar los CALADITOS MANTEQUILLA SANTA CLARA 300 g.
- Decorar con chispitas de colores.



Día 4



VOLOVANES DE ESPINACAS

Ingredientes:

- 1 Paquete de PAN ANTAÑO SANTA CLARA 100% INTEGRAL 450 g
- 2 Huevos
- 1 Tarro de queso crema
- Espinaca Baby
- Sal y pimienta
- Queso parmesano

Preparación:

- Retirar la corteza del PAN ANTAÑO SANTA CLARA 100% INTEGRAL 450 g y aplanar con un rodillo.
- Batir los huevos, adicionar el queso crema y la espinaca previamente cocinada y pasar por mantequilla derretida.
- En un molde para cupcakes untar mantequilla derretida y colocar las tajadas de pan tajado antaño en cada espacio y agregar la mezcla anterior cubriendo hasta la mitad de cada molde.
- Precalentar el horno a 250° y hornear durante 20 min.
- Por último, decorar con queso parmesano.



Día 5



REPOLLAS

Ingredientes:

- 1 Paquete de MOGOLLA MANTEQUILLA 400 g
Crema de leche
Azúcar pulverizada
Arequipe
Cobertura de chocolate

Preparación:

- En un bowl agregar la crema de leche bien fría con el azúcar pulverizada y batir a máxima velocidad hasta lograr una mezcla homogénea.
- En una manga pastelera agregar el contenido anterior y reservar.
- Retirar la corteza de la MOGOLLA MANTEQUILLA 400 g.
- Agregar sobre la base de la mogolla arequipe hasta cubrirla completamente.
- Encima colocar la mezcla que tenemos en la manga pastelera.



- Finalmente fundir la cobertura de chocolate a baño de maría y sumergir la corteza de la mogolla para colocar encima de la preparación como decoración.

SANTA CLARA

...El pan de cada día!

Día 6

MOGOLLAS RELLENAS

Ingredientes:

- 1 Paquete de MOGOLLA TRICEREAL MIEL SANTA CLARA 520 g
- ½ Libra de Arveja
- ½ Zanahoria
- 1 Sobre de crema de leche
- 1 Sobre de Pasta de tomate
- ½ Libra de queso mozzarella y parmesano
- Sal al gusto

Preparación:

- En un sartén cocinar la arveja y la zanahoria con sal al gusto.
- En una olla aparte colocar la crema de leche con la pasta de tomate con el queso mozzarella y mezclar muy bien formando una salsa.



- Retirar el centro de la MOGOLLA TRICEREAL MIEL SANTA CLARA 520 g rellenarlo con la salsa preparada.
- Decorar con queso parmesano.



Día 7



CANASTICAS DE POLLO

Ingredientes:

- 1 Paquete de PAN PERRO SANTA CLARA 800 g
- 1 Paquete de tocineta
- 1 Pechuga de pollo
- 1 Lata de maíz tierno
- 1 Tarro pequeño de queso crema
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano al gusto

Preparación:

- Quitar la parte superior del PAN PERRO 800 g, retirar el relleno dejándolo en forma de una canasta. Luego agregar aceite de oliva, pimienta, finas hierbas al gusto y hornear durante 10 minutos.
- En un sartén, picar y colocar la tocineta, la pechuga previamente cortada en cuadritos, agregando queso crema hasta conseguir una textura cremosa.



- Una vez, este pre-cocido agregar el maíz tierno y dejar cocinar durante 10 minutos.
- Rellenar toda la mezcla previamente realizada en las canastas de PAN PERRO SANTA CLARA 800 g y finalmente decorar con orégano.

SANTA CLARA

...El pan de cada día!

Día 8



PIZZABURGUER

Ingredientes:

- 1 Paquete de PAN HAMBURGUESA SANTA CLARA 400 g
- 1 Sobre de pasta de tomate
- 1 Barra de mantequilla
- ½ Libra de queso mozzarella
- ½ Libra de jamón
- 2 Tomates
- Orégano deshidratado
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

- En un sartén derretir mantequilla con el ajo en polvo hasta que este quede fundido.
- Luego aplica sobre el PAN HAMBURGUESA SANTA CLARA 400 g la preparación anterior por el interior del pan y posteriormente pasarlo por un sartén hasta que dore.



- En un Bowl aparte mezclar pasta de tomate con finas hierbas, orégano y adicionar un poquito de azúcar para bajarle la acidez para luego esparcir sobre el PAN HAMBURGUESA SANTA CLARA 400 g
- Colocar el jamón en tiras, rodajas de tomate y queso Mozzarella rayado.
- Poner en el horno la pizzaburguer durante 5 minutos a 250° y finalmente decorar con orégano al gusto.



Día 9

BRUSQUETA DE NOCHE BUENA

Ingredientes:

1. Caja de PANETTONE CON FRUTAS o CON CHIPS SABOR A CHOCOLATE 375g SANTA CLARA
Queso o Cuajada
Almendras
Miel
Yogurt Griego sin Azúcar
Fresas
Arándanos
Deshidratados
Salsa de Chocolate

Preparación:

- Cortar el queso hasta que quede en pequeños cubos.
- Picar las almendras y los arándanos deshidratados.
- En un recipiente mezclar el queso, las almendras y los arándanos deshidratados.
- Dar consistencia con el yogurt griego y dulzor con la miel.
- Picar las fresas frescas en rodajas.
- Armar la brusqueta teniendo en cuenta el siguiente orden: PANETTONE CON FRUTAS o CON CHIPS SABOR A CHOCOLATE 375g SANTA CLARA, mezcla de queso, frutas y decoración con la salsa de chocolate para emplatar y presentar.



SANTA CLARA

...El pan de cada día!



Escanea el código QR para ver nuestras recetas en
www.industriasantaclara.co