Lanterna®
FOCACCE E PIZZE

MADE IN ITALY

1 TOPPEN
2 TOASTEN
OF
3 BELEGGEN

DE LEKKERSTE FOCACCIA'S • KLAAR IN UNO, DUE OF TRE

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI

N°1 FOCACCIA IN ITALY

DE WARE ITALIAANSE SMAAK EN TRADITIE

MADE IN ITALY

MET OLIJFOLIE

CLEAN LABEL

Lanterna is hét Italiaanse merk voor focaccia's. Gemaakt met pure ingrediënten en besprenkeld met de beste olijfolie, dat doet iedereen watertanden! Knapperig aan de buitenkant, heerlijk zacht en kruimig van binnen en altijd met de authentieke, Italiaanse smaak. De heerlijke geur is al te ruiken, ruim voordat de bakkerij of het restaurant in zicht is.

Met de focaccia's van Lanterna tover je in een handomdraai de lekkerste broodjes op tafel. Toast, top en beleg er op los met de recepten uit dit boekje en laat je inspireren door originele snijtechnieken!

RECEPTEN MET ITALIAANSE FOCACCIA'S

KLAAR IN UNO, DUE OF TRE

INHOUD

1 - TOPPEN

Borrel Focaccia met venkelzaad 6
Italiaanse borrelplank 8
Focaccia cracker met curry-bloemkoolcrème 10

2 - TOASTEN

Romige croque-monsieur 12
Toast con pollo, met mosterd-honing en romige mozzarella 14
Toast con funghi, bospadden-stoelen met Balsamico 16

3 - BELEGGEN

Italiaanse Burger met huisgemaakte pesto 18
Focaccia Caesar 20
Zuiderse Focaccia met aubergine kaviaar 22
Focaccia Bites - mascarpone funghi 24

Snij-inspiratie 26
Productoverzicht Lanterna 28

BEKIJK OOK ALLE RECEPTEN ONLINE

SCAN DE CODE

BEREID JE FOCACCIA IN UNO, DUE OF TRE

Met Lanterna® focaccia's top, toast of beleg je in een handomdraai! In dit boekje inspireren wij jou om creatief aan de slag te gaan met deze Italiaanse focaccia's.

Door diverse soorten beleg, toppings en snijtechnieken serveer je altijd iets verrassends en origineels. Of het nu een borrelplank is met rijkelijk getopte focaccia of een burger op een krokante focaccia bij het diner; de focaccia past bij ieder eetmoment!

MMMAMA MIA

WAT VEELZIJDIG EN LEKKER

1

TOP DE FOCACCIA

Toppen is ideaal voor bij de borrel of als hapje en amuse.

2

TOAST DE FOCACCIA

Toasten past perfect bij de warme lunch en is supersnel voor jouw keuken.

3

OF BELEG DE FOCACCIA

Beleggen is erg geschikt voor catering of to go lunches of een heerlijke burger.

FOCACCIA

TOPPEN

Toppen is ideaal voor bij de borrel of als hapje en amuse. Rijkelijk te toppen met kruiden, kaas, vleeswaren of groentes. Creëer jouw eigen signatuur!

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

BORREL FOCACCIA
MET VENKELZAAD

BEREIDING 15 min

METHODE bakken

SERVEREN warm of koud

NIVEAU makkelijk

STAP 1

Rooster de venkelzaadjes kort in een droge koekenpan. Maal de zaadjes daarna fijn. Meng de fijngemalen venkelzaadjes met olijfolie en breng op smaak met peper.

STAP 2

Bestrijk de ontdooide focaccia met het venkel-olijfolie mengsel met een deegkwast. Plaats dit 3 á 4 minuten in de oven op 200°C.

STAP 3

Snijd de heerlijk geurende focaccia in stukjes en serveer het op een borrelplank met bijvoorbeeld kaas, dips en Italiaanse vleeswaren.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 12 personen

- 1 st Focaccia Traditioneel - L45 (49010)
- venkelzaad
- olijfolie
- peper
- vleeswaren

FOCACCIA

TOPPEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

ITALIAANSE

BORRELPLANK

BEREIDING
15 min

METHODE
bakken

SERVEREN
koud

NIVEAU
makkelijk

STAP 1

Verwarm de focaccia's 7 à 8 minuten in de oven op 200°C.

STAP 2

Haal de focaccia's uit de oven en snijd de Focaccia Mediterranea in blokjes. Maak spiesjes van de focaccia, mozzarella en zwarte olijven. Maak prikkers van de focaccia, coppa di Parma en de Pecorino.

STAP 3

Snijd de focaccia met cherrytomaat in repen en rol die in een plakje Prosciutto of schik een olijf en mozarella-bolletje erop samen met enkele basilicumblaadjes.

STAP 4

Serveer op een mooie borrelplank met eventueel andere Italiaanse tapas zoals kaas, vleeswaren, olijven, zongedroogde tomaten en dips.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 12 personen

- 1 st Focaccia Mediterranea - L47 (49012)
- 1 st Focaccia Cherrytomaat L52 (49017)
- gekonfijte tomaten
- bolletjes mozzarella
- zwarte olijven
- plakjes Prosciutto
- plakjes Coppa di Parma
- blokjes Pecorino
- basilicum

FOCACCIA

TOPPEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

FOCACCIA CRACKER MET

CURRY-BLOEMKOOLCRÈME

BEREIDING	METHODE	SERVEREN	NIVEAU
25 min	bakken	koud	makkelijk

STAP 1

Fruit de fijngesneden sjalot samen met de gele curry pasta in Risso Bakken & Braden. Bak de bloemkoolroosjes 2-3 minuten zachtjes aan in bovenstaand mengsel en voeg de Risso Chanty Duo toe. Kook langzaam op. Laat de bloemkool zacht worden met het deksel op de pan.

STAP 2

Snijd van de Focaccia Ligure Sandwich dunne plakken en bak deze tot toast in de oven.

STAP 3

Pureer de bloemkool in de blender en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

STAP 4

Spuit doppen bloemkoolpuree op de Ligure toast en werk af met gebrande kokos snippers en cress. Serveer als amuse.

INGREDIËNTEN

voor 12 personen

1 st	Focaccia Ligure Sandwich, Meergranen L108 (51811)
0,5	sjalot
300 gr	bloemkool
25 gr	gele curry pasta
50 gr	Risso Chanty Duo roomalternatief (415642)
•	Verse kokos snippers - gebrand
•	zout en peper
•	cress
2 el	Risso Bakken & Braden (415123)

FOCACCIA

TOASTEN

Toasten past perfect bij de warme lunch en is supersnel voor jouw keuken. Kies naast de klassiekers ook eens voor spannende smaakcombinaties. Iedere gast geniet van een getoaste focaccia.

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

ROMIGE

CROQUE-MONSIEUR

BEREIDING 10 min

METHODE grillen

SERVEREN warm

NIVEAU makkelijk

STAP 1

Laat de focaccia ontdooien bij kamertemperatuur. Meng de geraspte Comté kaas met de Chanty Chef room, voeg zout en peper toe.

STAP 2

Snijd de focaccia doormidden en besmeer met de Comtéroom en vervolgens met de plakjes Coppa di Parma en de plakjes Comté kaas erop. Voeg opnieuw een beetje Comtéroom toe.

STAP 3

Sluit de focaccia en gril 3 minuten. Snijd in stukken en serveer.

Heerlijk recept met romig aangemaakte Comté kaas

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 1 persoon

1 st	Focaccia Toast Klassiek - L105 (50743)
30 gr	Risso Chanty Chef roomalternatief (415918)
2 pl	Coppa di Parma
2 pl	Comté kaas (vierkant)
30 gr	geraspte Comté kaas
•	zout en peper

FOCACCIA

TOASTEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

TOAST CON POLLO

MET MOSTERD-HONING EN ROMIGE MOZZARELLA

BEREIDING
20 min

METHODE
grillen

SERVEREN
warm

NIVEAU
makkelijk

STAP 1

Laat de focaccia ontdooien bij kamertemperatuur. Snipper de ui en fruit deze in de pan totdat de ui karamelliseert. Bak de kipfilet, snijd in kleine stukjes en meng met de Risso Mosterd-Honing Vinaigrette. Snijd de mozzarella in dunne plakjes. Rooster de pijnboompitten in een aparte pan.

STAP 2

Snijd de focaccia toast doormidden en garneer met de gekaramelliseerde stukjes ui en de fijngesneden kip. Bedek verder met de plakjes mozzarella en de pijnboompitten.

STAP 3

Sluit de focaccia en gril 3 minuten. Snijd in stukken en serveer.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

3 st	Focaccia Toast Meergranen - L106 (50761)
1,5 bol	mozzarella
1 st	kipfilet
1 st	ui
15 gr	pijnboompitten
1 el	Risso Mosterd-Honing Vinaigrette (73000177)

FOCACCIA

TOASTEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

TOAST CON FUNGHI

BOSPADDENSTOELEN MET BALSAMICO

BEREIDING
20 min

METHODE
grillen

SERVEREN
warm

NIVEAU
makkelijk

STAP 1

Laat de focaccia ontdooien bij kamertemperatuur. Verhit 2 eetlepels Risso Bakken & Braden op middelhoog vuur en fruit de gesnipperde ui tot deze glazig wordt.
Voeg de gesneden bospaddenstoelen en de tijm toe en bak tot de bospaddenstoelen bruin zijn. Blus met de Risso Balsamico Vinaigrette en bak kort tot de paddenstoelen en uien een mooie gekarameliseerde kleur hebben. Breng op smaak met zout en peper.

STAP 2

Snijd de focaccia doormidden. Vul met het ui-bospaddenstoelen mengsel. Voeg de Pecorino toe en bestrooi met gehakte peterselie.

STAP 3

Gril de focaccia 3 minuten. Snijd in stukken en serveer.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

2 st	Focaccia Toast Meergranen - L106 (50761)
100 g	bospaddenstoelen
1/4	ui
50 g	Pecorino
•	tijm
•	peterselie
1 el	Risso Balsamico Vinaigrette (73000178)
2 el	Risso Bakken & Braden (415123)
•	zout en peper

FOCACCIA

BELEGGEN

Beleggen is erg geschikt voor catering of to go lunches of een heerlijke burger. Snijd open, beleg rijkelijk en verras jouw gast met een heerlijke focaccia.

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

ITALIAANSE BURGER

MET HUISGEMAAKTE PESTO

BEREIDING	METHODE	SERVEREN	NIVEAU
20 min	bakken	warm	makkelijk

STAP 1

Laat de focaccia ontdooien op kamertemperatuur. Was de basilicumblaadjes en laat ze drogen. Hak de Parmigiano Reggiano en de knoflook grof. Voeg samen met de basilicum, het zout en pijnboompitten toe aan de keukenmachine en maal fijn.
Voeg als laatste langzaam de olijfolie toe terwijl de pesto mengt in de keukenmachine.

STAP 2

Bak de burgers op de bakplaat of gril bijna gaar.

STAP 3

Snijd de focaccia doormidden en bestrijk de bodem met de pesto. Leg de hamburger op de pesto en beleg deze met schijfjes tomaat en mozzarella. Bak het broodje 3 á 4 minuten af in de oven op 200°C. Top de burger af met de bovenkant van de focaccia. Plaats de burger nog even terug in de oven en de focaccia is klaar om te serveren!

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 6 personen

6 st	Focaccia Traditioneel Rond voorgesneden - L59C (49090)
6 st	hamburgers
3 st	tomaten
300 gr	mozzarella

Voor de pesto

100 gr	basilicum (grote blaadjes)
100 gr	Parmigiano Reggiano
1 á 2	teentjes knoflook
40 gr	pijnboompitten
1 tl	grof zout
10 cl	olijfolie

FOCACCIA

BELEGGEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

FOCACCIA CAESAR

BEREIDING
15 min

METHODE
bakken

SERVEREN
koud

NIVEAU
makkelijk

STAP 1

Laat de focaccia ontdooien op kamertemperatuur. Bak de kip in een pan of op de gril, snijd daarna in repen van 0,5 cm.

STAP 2

Zet de focaccia's gedurende 3-5 minuten in de oven op 200°C, laat ze daarna afkoelen en snijd ze doormidden.

STAP 3

Meng de kip en de romaine sla met de Risso Caesar Dressing in een kom. Beleg de focaccia met de Caesarsalade. Bestrooi met de Parmezaanse kaasschilfers.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 6 personen

- 6 st Focaccia Cherry-tomaat Rond - L57 (49022)
- 500 g kipfilet
- romaine sla
- Parmezaanse kaas
- Risso Caesar Dressing (73000097)

FOCACCIA

BELEGGEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

ZUIDERSE FOCACCIA
MET AUBERGINE KAVIAAR

BEREIDING
50 min

METHODE
bakken

SERVEREN
koud

NIVEAU
makkelijk

STAP 1

Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat, voeg zout, peper en olijfolie toe. Plaats de plaat in de oven en bak het geheel gedurende 40 minuten op 180°C. Haal uit de oven en verwijder het vruchtvlees van de schil van de aubergines.

STAP 2

Hak het vruchtvlees van de aubergines fijn en doe alles in een pan op laag vuur. Voeg een snufje komijnzaad, fijngehakte knoflook, zout en peper toe. Haal van het vuur meteen nadat het begint te koken.

STAP 3

Bak de focaccia gedurende 2-3 minuten in de oven op 200°C.

STAP 4

Snijd de focaccia doormidden en beleg met de kaviaar van aubergines. Verdeel de prosciutto, de gegrilde paprika en de rucola erover en breng het op smaak met de Risso Balsamico Vinaigrette. Serveer.

INGREDIËNTEN

voor 6 personen

6 st	Focaccia Rozemarijn Rond - L41 (28036)
12 pl	prosciutto
6	gegrilde paprika's
120 gr	rucola
	• olijfolie
	• Risso Balsamico Vinaigrette (73000178)

Voor de kaviaar

2 st	aubergine
10 gr	knoflook
	• olijfolie
	• komijnzaad
	• zout en peper

FOCACCIA

BELEGGEN

Lanterna
FOCACCE E PIZZE

FOCACCIA BITES

MASCARPONE FUNGHI

BEREIDING	METHODE	SERVEREN	NIVEAU
30 min	bakken	warm	makkelijk

STAP 1

Week de gedroogde paddenstoelen een uur in water. Giet af, maar bewaar het weekwater. Spoel de paddenstoelen goed af. Filter of zeef het weekwater en bewaar dit.

STAP 2

Fruit de sjalot in Risso Bakken & Braden in een braadpan. Snijd de paddenstoelen in stukken en voeg die toe. Voeg een scheutje van het weekwater toe en kook 15 minuten. Voeg de mascarpone toe en laat opnieuw koken tot het dik genoeg is. Voeg peper en zout toe naar smaak.

STAP 3

Ontdooi de focaccia en snijd deze doormidden. Bestrijk de bodem met de room van de warme paddenstoelen en bak het samen met de bovenzijde van de focaccia 3 á 4 minuten in de oven op 200°C.

STAP 4

Haal de focaccia uit de oven. Voeg de rucola en de pijnboompitten toe aan de paddenstoelen. Snijd in 12 porties en serveer.

MADE IN ITALY

INGREDIËNTEN

voor 12 personen

- 2 st Focaccia Ligure Sandwich, Naturel L109 (51810)
- 120 gr gedroogde paddenstoelen
- 1 st sjalot
- 100 gr mascarpone
- 120 gr rucola
- 1 el Risso Bakken & Braden (415123)
- pijnboompitten
- zout en peper

VARIEER DOOR VERSCHILLENDE SNIJTECHNIEKEN

TERRAS TOPPER

OMZETVERHOGER IN UNO - DUE - TRE

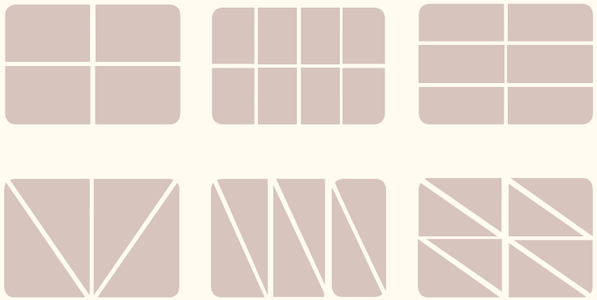
BRENG ITALIË NAAR JE TERRAS MET DE ITALIAANSE BORRELPLANK

De borrelplank is een prima margemaker en... als er één op het terras verschijnt, is er al snel vraag naar een tweede en derde...!

Bekijk in de link van de onderstaande QR-code twee interessante kostprijs-berekeningen voor een Italiaanse broodplank en een luxe borrelplank.

Een smakelijke en gevarieerde presentatie is het halve eten...

Presenteer de Focaccia's van Lanterna op een originele manier en snijd ze in verschillende vormen. Zo kun je eindeloos variëren.
Door verschillende snijtechnieken presenteer je -voor het oog- grotere porties. Je werkt dus ook aan je rendement.



Lanterna
FOCACCE E PIZZE

Haal Italië naar Nederland met de authentieke Focaccia's van Lanterna®.

Met Lanterna® focaccia's **top, toast of beleg** je **in een handomdraai!** De Lanterna focaccia's zorgen ervoor dat je binnen een mum van tijd een veelzijdig brood assortiment kunt serveren bij zowel de lunch, de borrel of diner. Een echt Italiaanse focaccia onderscheidt zich door de licht knapperige buitenkant, rijke smaak van olijfolie en zachte luchtige kruim.

Het assortiment van Lanterna bestaat uit 4 verschillende soorten Focaccia;

RONDE FOCACCIA'S,
PLAATFOCACCIA'S,
FOCACCIA TOAST, EN
SANDWICH FOCACCIA'S

MET OLIJFOLIE
CLEAN LABEL

Scan de code voor het hele assortiment Italiaanse specialiteiten van Lanterna

ASSORTIMENT

MADE IN ITALY

FOCACCIA'S ROND

READY TO BAKE · CLEAN LABEL · MET OLIJFOLIE · VEGANISTISCH · LACTOSEVRIJ

Authentiek Italiaans: bereid volgens traditioneel recept met pure ingrediënten en besprenkeld met de beste olijfolie...

FOCACCIA TRADITIONEEL 120 GR, VOORGESNEDEN ROND (L59C / 49090)
120 gr, 16 st, Ø 14 cm

FOCACCIA TRADITIONEEL ROND (L58 / 49023)
80 gr, 65 st, Ø 12,5 cm

FOCACCIA ROZEMARIJN ROND (L41 / 28036)
100 gr, 55 st, Ø 11 cm

FOCACCIA MEDITERRANEA ROND (L40 / 28034)
100 gr, 55 st, Ø 11 cm

FOCACCIA CHERRYTOMAAT ROND (L57 / 49022)
100 gr, 55 st, Ø 11 cm

PLAATFOCACCIA'S

Grote platen met of zonder topping om zelf in verschillende formaten te snijden. Uitsluitend bereidt met verse ingrediënten en de beste olijfolie.

FOCACCIA TRADITIONEEL
(L45 / 49010)
600 gr, 4 st, 40 x 30 cm

FOCACCIA CHERRYTOMAAT
(L52 / 49017)
800 gr, 4 st, 40 x 30 cm

FOCACCIA MEDITERRANEA
(L47 / 49012)
800 gr, 4 st, 40 x 30 cm

FOCACCIA MEDITERRAAN 100G
(L44 / 14008)
9 porties à 100 gr (12x13 cm)
900 gr, 5 st

FOCACCIA MEDITERRAAN 450G
(L43 / 14002)
2 porties à 450 gr (26x18 cm)
900 gr, 5 st

FOCACCIA TOAST

FOCACCIA TOAST KLASSIEK
(L105 / 50743)
140 gr, flowpack: 4 st,
15 x 15 cm, doos: 16 (4 x 4 st)

FOCACCIA TOAST
MEERGRANEN
(L106 / 50761)
140 gr, flowpack: 4 st,
15 x 15 cm, doos: 16 (4 x 4 st)

LIGURE SANDWICH FOCACCIA'S

FOCACCIA LIGURE SANDWICH, TRADITIONEEL
(L109 / 51810)
180 gr, flowpack: 3 st,
18,5 x 15 cm, doos: 30 (10 x 3 st)

FOCACCIA LIGURE SANDWICH, MEERGRANEN
(L108 / 51811)
180 gr, flowpack: 3 st,
18,5 x 15 cm, doos: 30 (10 x 3 st)

FOCACCIA LIGURE SANDWICH, ROZEMARIJN
(L116 / 53042)
180 gr, flowpack: 3 st,
18,5 x 15 cm, doos: 30 (10 x 3 st)

Vandemoortele

VANDEMOORTELE NEDERLAND Handelsweg 1 - 3899 AA Zeewolde
T 036 5229757, bakkerij.nl@vandemoortele.com, www.vandemoortele.com