

**MARQUINA**  
• ORIGINAL TASTE •

**El Hojaldre  
más innovador**





Marquina nace para ofrecer en el canal Horeca soluciones e innovación en sus desarrollos, siempre partiendo de la calidad y la tradición, para que podamos disfrutar los sabores de siempre.

El resultado de varios años de estudio y desarrollo, son productos que nos recuerdan a aquellos olores y sabores de los obradores de toda la vida.

## Hojaldre invertido caramelizado ¿Qué es eso?

Un hojaldre es una elaboración que se compone de dos masas laminadas: una hecha a base de harina, algo de mantequilla, sal y agua y otra con mucha cantidad de mantequilla, estas dos masas se laminan y superponen tomando volumen hasta conseguir una textura crujiente una vez fermenta y se cuece. Una masa se extiende y se coloca la segunda dentro que es encerrada con la primera.

Cuando el hojaldre es invertido la capa que encierra es la de mantequilla. La dificultad del hojaldre invertido es que la mantequilla pasa a ser el elemento principal y externo, lo cual necesita de una temperatura adecuada para poder ser trabajada correctamente.

Con el hojaldre invertido, la percepción de sabor mantequilla es mucho más inmediata en boca, además, la parte de mantequilla será externa con un punto de humedad, por lo que cuando entre en cocción va a caramelizarse dando un resultado espectacular.



*Flojaldre con verduras asadas*

## INGREDIENTES

- 2 pimientos rojos.
- 1 pimiento verde.
- 2 berenjenas.
- 4 cebollas dulces.
- 3 dientes de ajo.
- C/s de sal, aceite de oliva virgen extra, tomillo, romero.
- C/s de hojaldre.

## ELABORACIÓN

1. Poner sartén de hierro en el fuego, cuando este caliente colocar las verduras encima y cuando empiecen a quemar la piel, darle la vuelta, dejar cocinar hasta que veamos que estén tiernas. Cuando tengamos todas las verduras cocinadas, las pondremos en la sartén, le pondremos unas ramas de tomillo y romero y prenderemos fuego, tapar y dejar enfriar.
2. Pelar y cortar en juliana, sazonar, incorporar el aceite de oliva y los dientes de ajo pelados.
3. Sobre las galletas pondremos las verduras y taparemos con otra galleta.



*Flojaldre con tartar de bonito*

## INGREDIENTES

- 500 g. de bonito en salazón que no esté muy curado.
- 1 kg. de tomates de pera maduros.
- 100 g. de tápenas mini.
- 300 g.s de cebolla roja.
- C/s de cebollino y aceite de oliva virgen extra.
- C/s de galletas de hojaldre.

## ELABORACIÓN

1. Limpiar el bonito de espinas, piel, afeitar bien por fuera toda la carne del bonito para quitar resto de grasa.
2. Pelar los tomates, quitar semillas y cortar en brunoise.
3. Lavar las tápenas y escurrir bien.
4. Pelar las cebollas y cortar en brunoise.
5. Cortar el cebollino.
6. Poner los ingredientes en un bol, mezclar bien y dejar macerar unas horas.
7. Servir sobre las tostas de hojaldre y espolvorear con cebollino.



*Milhoja de chiquillo con tomate raf*

## INGREDIENTES

- 24 lonchas de chiquillo.
- 12 tomates pequeños raf.
- C/s de galletas de hojaldre.

## ELABORACIÓN

1. Cortar las lonchas de chiquillo con el ancho de la galleta.
2. Lavar los tomates y cortar en rodajas.
3. Poner encima de cada galleta las rodajas de chiquillo, quemar con soplete y terminar con una rodaja de tomate.



*Milhoja de crema pastelera de vainilla con manzana caramelizada*

## INGREDIENTES

- ¾ de leche entera fresca.
- ¼ de nata.
- 6 yemas.
- 1 palo de vainilla.
- 100 g. de maizena.
- 250 g. de azúcar.
- 2 manzanas.
- C/s de mantequilla, zumo de limón.
- C/s de galletas de hojaldre.

## ELABORACIÓN

1. En un cazo, pondremos la leche, la canela y la vainilla a fuego suave.
2. En un bol pondremos la maizena, 200 g. de azúcar, las yemas, la nata, batiremos con una varilla e incorporaremos la leche que habrá hervido unos 15 minutos, mezclar todo muy bien, pasar por un chino y después por un colador y poner en un cazo al fuego, remover y hervir a fuego suave unos 5 minutos, enfriar y poner en manga pastelera, dejar en frigorífico unas 12 h.
3. Pelar las manzanas, cortar en dados y poner en un cazo con unas gotas de limón, unos 100 g. de mantequilla aproximadamente, 50 g. de azúcar, y caramelizar.
4. Montar la milhoja.



*Parrandbolero*

#### INGREDIENTES

- 1 kg de aguacates.
- 500 g. de cebolla roja.
- 25 sardinas ahumadas.
- C/s de zumo de limón, pimienta blanca y perlas de tomate.
- C/s de tostas de hojaldre.

#### ELABORACIÓN

1. Pelar los aguacates y cortar en brunoise.
2. Pelar y limpiar la cebolla, cortar en brunoise.
3. Poner en un bol la cebolla y el aguacate, aderezar con limón y pimienta blanca.
4. Sobre cada galleta, poner la cebolla y el aguacate, encima la sardina y terminamos con las perlas de tomate.



*Milhoja de salmón con salsa de caviar*

#### INGREDIENTES

- 500 g. de salmón ahumado.
- 75 g. de cebolla tierna.
- 1 huevo duro.
- 2 ramitas de perejil.
- 5 ramitas de cebollino.
- 1 lata de perlas de esturión.
- 200 g. de mahonesa.
- C/s de galletas de hojaldre.

#### ELABORACIÓN

1. Picaremos en brunoise muy pequeña la cebolla tierna, el perejil, el cebollino, el huevo duro y lo pondremos en un bol, añadiremos la mahonesa y mezclaremos todos los ingredientes muy bien, a continuación, incorporar las perlas de esturión.
2. Cortar en juliana el salmón.
3. Pondremos sobre la galleta la salsa de caviar y encima tiras de salmón.



*Flojaldre con ternera y pimienta*

#### INGREDIENTES

- 1 kg de lomo alto de ternera.
- 200 g. de pimienta morrón.
- C/s de pimienta negra, sal maldón, mantequilla y aceite de oliva virgen extra.
- C/s de galletas de hojaldre.

#### ELABORACIÓN

1. Cortar el pimienta en tiras gruesas.
2. Atemperar la carne, untar con aceite y asar en una sartén a fuego fuerte, apagar el fuego y poner un poco de mantequilla para terminar de cocinar, salpimentar.
3. Saltear los pimientos en la sartén donde se ha cocinado la carne.
4. Cortar la carne.
5. Servir sobre la galleta la garce y encima poner el pimienta morrón.



*Flojaldre con mazamorra y atún*

#### INGREDIENTES

- 250 g. de almendras peladas marcona.
- 200 g.s de miga de pan.
- 2 dientes de ajo.
- C/s de vinagre de jerez, sal, pimienta blanca, aceite de oliva virgen extra, zumo de limón y agua muy fría.
- 500 g. de atún.
- C/s hojaldre.

#### ELABORACIÓN

1. Poner en termomixlas almendras, la miga de pan, un poco de aceite de oliva, vinagre, sal los ajos pelados y le quitamos el germen, un poco de agua muy fría, triturar a máxima potencia unos 5 minutos y tenemos que obtener una crema. Enfriar.
2. Cortar el atún en dados pequeños, salpimentar y aderezar con aceite y zumo de limón.
3. Poner un poco de crema sobre la galleta y encima unos dados de atún.

# El Hojaldre más innovador

## Especial Milhojas

### LINGOTE HOJALDRE INVERTIDO CAMELIZADO

Largo: 11,5 cm  
Ancho: 3,2 cm  
Grosor: 0,5 cm  
Peso: 9 g  
Unidades/Estuche: 75  
Estuches/Caja: 5  
Cajas/Palet: 72

### BANDA HOJALDRE INVERTIDO CAMELIZADO

Largo: 29 cm  
Ancho: 9,5 cm  
Grosor: 0,5 cm  
Peso: 90 g  
Unidades/Caja: 50  
Cajas/Palet: 72

### LINGOTE CATERING

Largo: 5 cm  
Ancho: 3 cm  
Grosor: 0,5 cm  
Peso: 5 g  
Unidades/Estuche: 144  
Estuches/Caja: 5  
Cajas/Palet: 72

### REDONDO INVERTIDO

Diámetro: 7 cm  
Grosor: 0,5 cm  
Peso: 11 g  
Unidades/Estuche: 70  
Estuches/Caja: 5  
Cajas/Palet: 72

## Marco Hojaldre

### CRUDO MARGARINA

54 x 38 cm  
10 u/caja.  
64 caja/palet

### INVERTIDO CRUDO

54 x 38 cm  
10 u/caja.  
64 caja/palet



MARQUINA Y NICOLAS, S.L.U.  
C/ Castillo de San Juan, s/n.  
Pol.Ind. Base 2000  
30564 Lorquí - (Murcia)  
comercial@marquinaoriginal.es  
www.marquinaoriginal.es

