

Wrap TexMex — style bœuf

SANDWICHERIE · SERVICE FROID / À EMPORTER

FORMAT

Froid / à emporter

PROTÉINE

ETVG TexMex

IQF POSSIBLE

Oui

TORTILLA

30 cm

BASE ÉTANCHÉIFICATION

Houmous ou crémeux maison — 35 g Tartiner bord à bord

GARNITURES

ETVG TexMex — 60-80 g Poivrons rôtis en lanières Oignons sautés Champignons sautés Verdures de saison
Cheddar végétal (opt.)

TECHNIQUE DE ROULAGE

- 1 Étaler le crémeux sur toute la surface de la tortilla, bord à bord — étanchéification, empêche le détrempe.
- 2 Disposer les garnitures dans les 2/3 inférieurs, laisser 3 cm de bord libre sur les côtés et en bas.
- 3 Replier les côtés (3 cm vers l'intérieur) puis rouler de bas en haut, ferme et serré, sans poche d'air.
- 4 Filmer immédiatement en serrant les deux extrémités. Réfrigérer à plat, coupe vers le bas.
- 5 Réfrigérer 30 min minimum avant service. Couper en diagonale au moment du service.

Protéine : L'ETVG TexMex s'utilise froid directement (comme du thon en boîte) ou poêlé 2-3 min à feu vif pour une caramélisation. Version IQF : décongeler au froid la veille, éponger avant utilisation.

Tortilla : Tomate, curcuma ou charbon végétal pour différencier visuellement les références en barra.

VARIANTES POSSIBLES

Tortilla tomate Tortilla curcuma Tortilla charbon Base tapenade Base houmous betterave