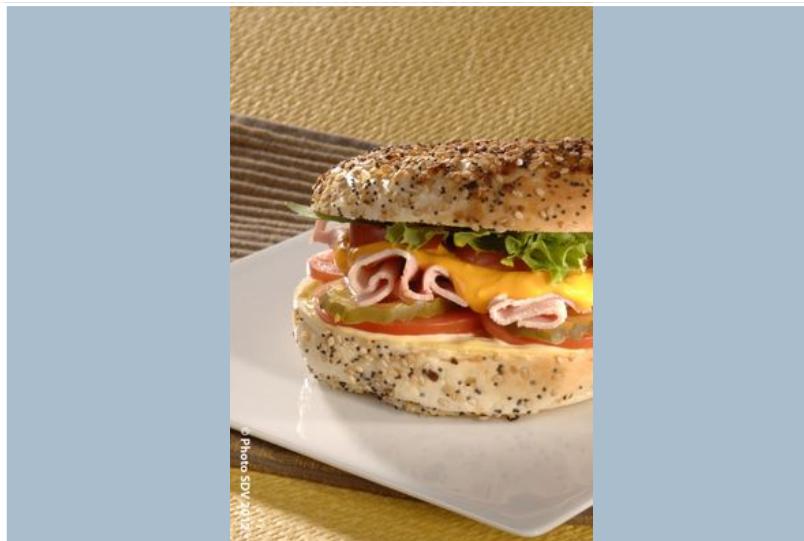


# Bagel everything jambon & cheddar



Sans cuisson



Bagel juste chaud garni de jambon, cheddar et salade.

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels.  
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Plusieurs techniques pour chauffer le bagel :  
Couper en 2 par le milieu et chauffer environ 1 minute dans un toasteur.  
Ou couper en 2 par le milieu et chauffer sur une plancha environ 30 secondes à 1 minute coté mie.  
Ou couper en 2 par le milieu et chauffer à la salamandre environ 30 secondes à 1 minute coté mie.  
Ou mettre au four à 160° pendant environ 5 minutes les pains bagels, puis maintenir au chaud en étuve pendant le début de service à 50/60°.

### Montage :

- La base inférieure du bagel tartinée de mayonnaise
- Les tranches de tomates
- Les tranches de pickles
- Le jambon
- Le cheddar fondu chaud
- Les feuilles de salade
- La base supérieure du bagel tartinée de mayonnaise

Envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGELS EVERYTHING	6598	1 pces
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
CHEEDED CHEESE SAUCE	6878	10 g
Jambon blanc		30 g
Philadelphia creme cheese		0 g
Tomates grappes		20 g
Salade type mesclun		20 g