

Desde
1920



COMPLET MORTADELA ITA CD-408

cód. 142408

COMPLET MORTADELA ITA CD-408

Código: 142408

Dosis: 50g/Kg masa

Solución completa para la elaboración de **Mortadela** tipo **Bolonia** con pistachos.

VENTAJAS

Contiene especias molidas muy aromáticas (cilantro, pimienta, ajo), sal y potenciador de sabor que le aportan un sabor típico e inconfundible.

Contiene todos los conservadores y antioxidantes necesarios para garantizar la vida útil del producto.

Contiene **Alérgenos: soja**.

No contiene lactosa.

Contiene colorante para contrastar el adorno.

Formato de venta: bolsas de 5Kg (Consultar con el dpto. comercial otras variantes posibles).

MORTADELA tipo Bolonia con pistachos

Proceso de elaboración:

- El tocino para el adorno se trocea en dados de 1 cm de lado y se escalda en agua hirviendo durante aproximadamente 5 min. Enfriar y reservar en cámara de refrigeración.
- Poner el magro en la cútter y trabajar con la velocidad lenta.
- Añadir la papada.
- Añadir el **COMPLET MORTADELA ITA CD-408**.
- Pasar a la velocidad rápida, añadir el hielo y trabajar hasta obtener la emulsión.
- Volver a la velocidad lenta y añadir la fécula de patata. La temperatura de la cútter no debe exceder los 14°C.
- Poner en la amasadora la pasta fina, el tocino escaldado y los pistachos, amasar con vacío durante 15 min.
- Embutir en tripa artificial.
- Cocer en caldera a 75-80°C hasta alcanzar 68-69°C en el centro geométrico de la pieza.
- Enfriar y mantener en cámara de refrigeración.
- El tiempo de cocción será aproximadamente de 1 minuto por milímetro de calibre. Es conveniente ajustar el tiempo controlando la temperatura en el centro de la pieza.
- Las piezas se pueden estufar o ahumar para aportar un color y un sabor braseados.



TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	Mortadela tipo Bolonia con pistachos	
	Kg	%
Magro	30	26,46
Magro 1 ^a	10	8,82
Papada	10	8,82
Hielo	30	26,46
Fécula de patata	8	7,05
Tocino a dados y pistachos	20	17,64
Subtotal	108	
COMPLET MORTADELA ITA CD-408	5,4	4,76
Total	113,4	100

