

Desde
1920



COMPLET BECHALISTO PR-811

cód. 178811

www.pilarica.es

COMPLET BECHALISTO PR-811

Código: 178811

Dosis: 15%-20%

Elaboración de bechamel en frío para **Croquetas** y recubrimientos de **Lasañas**.

VENTAJAS

Contiene un conservador para prevenir la oxidación y el deterioro del producto.

Alérgenos: contiene **leche**.

Contiene leche en polvo y todo el sabor e ingredientes (sal y especias) para una bechamel suave y cremosa.

Formato de venta en bolsas de 5Kg (consultar con el dpto. comercial otras variantes disponibles).

BECHAMEL para recubrimiento (proceso en frío)

Proceso de elaboración:

- Pesar el agua y aceite de la fórmula y lo vertemos en el depósito de la batidora.
- Añadir el **COMPLET BECHALISTO PR-811** y trabajar la masa a velocidad rápida durante 10-20 segundos aproximadamente.
- Dejamos reposar durante 5-10 minutos en cámara de refrigeración.
- Cubrir el alimento con la bechamel preparada previo tratamiento térmico.

TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	%
Aceite de girasol	21
Agua fría de clorada	59-64
COMPLET BECHALISTO PR-811	15-20
Total	100

CROQUETAS de sabores (proceso en frío)

Proceso de elaboración:

- Pesar el agua y aceite de la fórmula y lo vertemos en el depósito de la batidora.
- Añadir el **COMPLET BECHALISTO PR-811** y trabajar la masa a velocidad rápida durante 10 segundos aproximadamente.
- Según el sabor a elaborar, añadir los trozos de jamón, pollo, boletus, etc, en la cantidad recomendada (ver tabla) y continuar trabajando a velocidad rápida hasta obtener una masa homogénea.
- Disolver el **ENCOPAN SG*** (cód. 144502) en agua fría según la proporción 1:3.
- Formar la masa de la croqueta según tamaño y forma requerida.
- Verter el encolante y el **EMPANADO SG SC *** (cód.113107) en la maquina.
- Encolar y empanar.
- Realizar enfriamiento y /o pretratamiento térmico para estabilizar y preparar el producto para su envasado y comercialización.
- Congelar y/o refrigerar hasta su consumo.



TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	Croquetas de sabores	
	Kg	%
Aceite de girasol	26	22,61
Agua fría de clorada	49	42,61
COMPLET BECHALISTO PR-811	25	21,74
Subtotal	100	
Jamón, morcilla, chorizo curado, pollo cocido, boletus.	15	13,04
Total	115	100

*El **ENCOPAN SG** (cód. 144502) es un encolante que facilita la adherencia de la masa al empanado, y aporta firmeza evitando la salida de la humedad de la masa con el tiempo (versión mejorada).

Dosis: según la proporción 1:3

*El **EMPANADO SG SC** (cód. 113107) es un empanado sin gluten que se puede aplicar en cualquier pieza o masa. En fresco es de color blanco natural (consulte con el dpto. técnico la información detallada de nuestra línea de empanados).

