

Desde
1920



COMPLET VEGETBURGER SH-371

cód. 173371

www.pilarica.es

COMPLET VEGBURGER SH-371

Código: 173371

Dosis: 6-7% en función del producto

Elaboración de **Hamburguesas Vegetarianas**.

VENTAJAS

Preparado vegetal para alimentos elaborados.

Sin alérgenos.

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

HAMBURGUESA VEGETAL

Proceso de elaboración:

- Batir el preparado **COMPLET VEGBURGER SH-371** en el aceite y agua de la fórmula, hasta la homogenización de la emulsión.
- Añadir el preparado **BASE VEGETARIANA FX-953** y comenzar el proceso de amasado.
- A mitad de amasado añadir la **BASE LIGACINCO FL-905** y continuar con el proceso hasta la obtención de una masa homogénea y compacta.
- Formar las hamburguesas según programa industrial definido.
- Ultracongelar o refrigerar hasta su consumo.

Se pueden elaborar múltiples recetas variando las bases vegetarianas y los porcentajes del resto de ingredientes (consultar departamento técnico-comercial).



TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	Hamburguesa Vegetal	
	Kg de masa total	%
Aceite vegetal	111	9,86
Agua fría dechlorada	681	60,53
BASE VEGETARIANA FX-953*	208	18,50
COMPLET VEGBURGER SH-371*	70	6,21
BASE LIGACINCO FL-905*	55	4,9
Total	1125	100

*La **BASE VEGETARIANA FX-953** (cód. 179953) es una mezcla de vegetales deshidratados (guisante, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y espinaca) para decorar y dar sabor al producto.
Dosis: 17-20%

Formato: bolsas de 2Kg.

*La **BASE LIGACINCO FL-905** (cód. 179905) es un espesante para obtener la textura de la masa deseada.

Dosis: 5-10%

Formato: bolsas de 5Kg.

