

## ELABORACIÓN DE "FILETE RUSO"

### **PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT – 867 (SABOR: FILETE RUSO)**

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar "Filete Ruso" bajo la denominación de Burger Meat, pues el preparado contiene conservadores de burger. Con el empleo del este preparado podemos elaborar un producto de excelente sabor y consistencia, que resiste muy bien el proceso de fritura, evita la pérdida de jugos en fresco, eliminamos desprendimiento de líquido en las bandejas y evitamos que el empanado se desmorone, también mejora el comportamiento después de cocinar, evita el retraimiento y pérdidas de forma y de peso, aumentando la textura y la jugosidad del producto acabado.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Burger meat con 4% Hortalizas/Cereales.

**BURGER – 876 (FILETE RUSO) - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Cereales/Hortalizas (Arroz, Maíz, Patata, Cebolla deshidratada y Ajo deshidratado), Sal, Fibra vegetal, Proteínas de soja, Dextrosa, Especies, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120)

**ALÉRGENOS:** Productos de Soja y Sulfitos.

"EXENTO DE GLUTEN" (si el producto no se empana con productos con gluten)

**DOSIS MAX.:** 70 gramos por cada Kg de masa.

### **ELABORACIÓN:**

**TABLA DE DOSIFICACIÓN:** Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

RECETA TRADICIONAL CON 15% AGUA			
INGREDIENTES:	PARA 1 Kg. CARNE		PARA 100 Kg. CARNE
CARNE PICADA (3-5 mm):	1.000 gr.	Masa = Carne + Agua	100 Kg.
AGUA FRIA:	150 gr.		15 Litros
PREPARADO BURGER-867	80.5 gr. (70 gr/Kg Masa.)		8.050 gr. (70 gr/Kg Masa.)

RECETA ALTO RENDIMIENTO CON 30% AGUA			
INGREDIENTES:	PARA 1 Kg. CARNE		PARA 100 Kg. CARNE
CARNE PICADA (3-5 mm):	1.000 gr.	Masa = Carne + Agua	100 Kg.
AGUA FRIA:	300 gr.		30 Litros
EXTENSAN-438	19.5 gr. (15 gr/Kg Masa.)		1.950 gr. (15 gr/Kg Masa.)
PREPARADO BURGER-867	91 gr. (70 gr/Kg Masa.)		9.100 gr. (70 gr/Kg Masa.)
	1.410 gr.	RENDIMIENTO 41% + EMPANADO	141 Kg.

**PREPARACIÓN:** Se han de emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2°C) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio. El picado se efectúa con placa fina con 3-5 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

**AMASADO:** Mezclar el Preparado BURGER-867 y EXTENSAN-438 en su dosis correspondiente con el agua fría y declorada y añadir esta papilla a la carne picada. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarren las grasas y también para evitar que las hojas de perejil se desmenucen, con lo cual logramos una mejor coloración y conservación. La grasa embarrada se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes. Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 4 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

**PRENSADO:** Después de unas horas de maceración se procede al prensado y formación de los "filetes". Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4° C.

**EMPANADO:** Diluimos previamente el Encolante en agua fría en proporción 1:1,3 removiendo bien para evitar la formación de grumos, una vez formada la papilla del encolante se sumergen los filetes y se pasan por el empanado que ha de ser con pan especial para evitar que absorba demasiada humedad y perjudique la presentación y aspecto finales, en el encolante podemos añadir ANTIFERMENTO-000 para retrasar el desarrollo de mohos y levaduras.

**CONSERVACIÓN:** En refrigeración a temperatura inferior a 4 °C. También se pueden congelar para más larga duración.

**PRESENTACION:** Normalmente en forma ovalada o circular y con un peso por unidad desde 60 gramos.

**CONSUMO:** Fritos o asados al horno.

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el resto de ingredientes mencionados anteriormente, citando también los ingredientes del encolante y el empanado e indicando claramente la presencia de SULFITOS, PROTEINA DE SOJA (Y GLUTEN, si se emplea en encolante o empanado) que al ser considerados como potencialmente alérgenos deben de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

*Elaborado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"  
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*