

GUÍA DE APLICACIÓN
4527668

ELABORACIÓN DE PICADA DE BURGER MEAT "BOLOÑESA" (15%)

PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT BOLOÑESA-668

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar "Picada Boloñesa" preparada para elaborar salsa boloñesa, con solo freír la picada con un poco de mantequilla y añadir un poco de leche. Con el empleo del preparado podemos evitar la pérdida de jugos en fresco (eliminamos desprendimiento de líquido en las bandejas) y mejora a la vez el comportamiento después de cocinar, aumentando la textura y la jugosidad del producto acabado.

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

BURGERBOLOÑESA-668 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Hortalizas deshidratadas (Tomate, cebolla, zanahoria, ajo, en proporciones variables), Sal, Fibras vegetales, Almidón de maíz, Dextrosa, Especies, Proteínas de soja, 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).
"Contiene el 4% de hortalizas según normativa europea"

BURGER BOLOÑESA-668 - ALÉRGENOS: Sulfitos y productos de soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS BURGER BOLOÑESA-668: 65 GRAMOS POR 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.

INGREDIENTES:	15 % AGUA	
	PARA 1 Kg. CARNE	PARA 100 Kg. CARNE
CARNE PICADA:	1.000 gr.	100 Kg.
AGUA FRIA:	150 gr.	15 Litros
PREPARADO BOLOÑESA-668	74.75 gr. (65 gr/Kg Masa.)	7.475 gr.

PREPARACIÓN: Se han de emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2°C) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio.

1er PICADO: El primer picado se efectúa con placa gruesa con 9-12 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

AMASADO: Mezclar el Preparado BOLOÑESA-668 en sus dosis correspondientes con el agua fría y declorada y añadir la carne picada. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarren las grasas. 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 2 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

2º PICADO Y ENVASADO: Después de un breve amasado y guardando una temperatura en masa de 0-2 °C, se procede al 2º picado en placa fina 3-5 mm y directamente se envasa en bandejas. Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4º C. También se pueden congelar para más larga duración.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura inferior a 4 °C.

PRESENTACION: Normalmente en bandejas cubiertas con film plástico.

CONSUMO: Frita con mantequilla acompañando a cualquier tipo de pasta.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el resto de ingredientes mencionados anteriormente, indicando claramente la presencia de SULFITOS y PROTEINA DE SOJA que al ser considerados como potencialmente alérgenos deben de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

OBSERVACIONES:

- Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para efectuar un buen picado, evitando magullados y recalentados.

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