

## ELABORACIÓN DE BURGER MEAT - ALBONDIGAS

### PREPARADOS: BURGER MEAT-269 S/C + EXTENSAN-438 + CERESAN-291/PAN RALLADO

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar Albóndigas bajo denominación de "*Burger Meat*", pues el preparado BURGER MEAT-269 contiene conservantes (sulfitos E-221 y E-224) para lograr una mayor caducidad del elaborado y a su vez los mejores resultados en aspecto y sabor. Con el empleo del EXTENSAN-438 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, evita el retraimiento y pérdidas de forma y de peso, aumentando la textura y la jugosidad del producto acabado.

Para conseguir una textura más tradicional podemos emplear el clásico PAN RALLADO, pero este tiene gluten. Para elaborar unas albóndigas *libre de gluten*, debemos emplear el CERESAN-291 sustituyendo al pan rallado, la composición y el proceso de fabricación del CERESAN-291, han sido estudiados para poder garantizar la ausencia de gluten (< 10 ppm) según recomienda la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), cumpliendo con nuestra política de ausencia de gluten establecida para nuestra gama de productos sin gluten.

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

**BURGER MEAT-269 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Cereales/Hortalizas (arroz, ajo y cebolla deshidratados), Dextrosa, Especies (Pimienta, Nuez moscada, Clavo, Perejil, en proporciones variables), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Conservadores (1,28%): Sulfito sódico (E-221), Metabisulfito potásico (E-224).

**BURGER MEAT-269 - ALÉRGENOS:** Sulfitos - "SIN GLUTEN".

**EXTENSAN-438 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Almidones de patata, Fibras vegetales, Proteínas de Soja.

**EXTENSAN-438 - ALÉRGENOS:** Productos de Soja - "SIN GLUTEN".

**CERESAN-291 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Cereales (arroz y maíz).

**CERESAN-291 - ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004. "SIN GLUTEN"

**DOSIS BURGER-269:** 35 gramos/ Kilogramo de masa.

**DOSIS EXTENSAN-438:** 10 gramos/ Kilogramo de masa. (para 15% agua).

**DOSIS CERESAN-291:** 20 gramos/ Kilogramo de masa. (en sustitución de pan rallado).

## **GUÍA DE APLICACIÓN:**

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

INGREDIENTES:	SIN GLUTEN PARA 1 Kg. CARNE	CON GLUTEN PARA 1 Kg. CARNE	
CARNE PICADA:	1.000 gr.	1.000 gr.	
AGUA FRIA:	150 gr.	150 gr.	
PAN RALLADO:	NO	23 gr. (20 gr/Kg Masa.)	
CERESAN-291	23 gr. (20 gr/Kg Masa.)	NO	Masa = Carne + Agua
EXTENSAN-438 :	12 gr. (10 gr/Kg Masa.)	12 gr. (10 gr/Kg Masa.)	
PREPARADO BURGER-269	40 gr. (35 gr/Kg Masa.)	40 gr. (35 gr/Kg Masa.)	

## **ELABORACIÓN:**

**CARNES:** Es necesario emplear carnes sanas, bien enfriadas ( 0 a 2 °C.) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse aspecto y sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Se pueden fabricar con carnes de ternera, cerdo o ambas mezcladas y también como producto final más suave con carne de ave.

**PICADO:** Con todas las clases de carne se efectúa un picado con placa fina, especialmente en lo se refiere a la carne de ternera que se debe picar con 3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

**AMASADO:** Es recomendable mezclar previamente los Preparados correspondientes con AGUA FRIA Y DECLORADA (15 %) y una vez homogeneizado, se añade todo, a la carne picada. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar el embarrado, con lo cual logramos una mejor coloración y mantenimiento.

**FORMADO:** Después de amasar, se procede a dar forma al producto que puede presentarse sin rebozar o rebozado en pan rallado o en cualquier otro tipo de rebozado, como: Rebozado Natural-194, Reb Amarillo-294, Reb Rojo-394, etc... (consulte nuestra gama de rebozadores y panes rallados especiales). Siempre es necesario extremar la higiene y mantener la masa con una temperatura comprendida entre 0 y 3° C.

**PRESENTACION:** Normalmente en bandejas.

**CONSERVACION:** Siempre en refrigeración (0 a 4°C), si se desea, pueden conservarse por mas largo tiempo mediante congelación.

**CONSUMO:** Normalmente cocida o frita.

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente indicando claramente la presencia de SULFITOS, PROTEINA DE SOJA y en su caso GLUTEN, 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 de las carnes, evitando magullados y recalentados.

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

SCM

Fecha edición: 24/01/06

G.BURGER-269 ALBONDIGAS r31 - Página 3  
de 2

Fecha revisión: 28/07/11

Revisión: 3.0

Copia no controlada, para comprobar nuevas actualizaciones, por favor, consulte a nuestro departamento técnico o en nuestra web [www.stacatalina.net](http://www.stacatalina.net)