

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4525298**

### **BURGER MEAT "AVE"- 298 (SIN COLOR)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor en la elaboración de carne de hamburguesa de ave. Al mismo tiempo se obtiene una más larga conservación y el ligado de la pasta permanece hasta después de ser cocinadas. Las mermas de peso son también mínimas.

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

**MODO DE EMPLEO:** Diluir en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Fécula de patata, Dextrosa, Especies, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224).

**ALÉRGICOS:** Sulfitos.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

#### **DOSIS MAX.: 40 GRAMOS POR KG. DE MASA.**

- Es necesario añadir el 4% Hortalizas/Cereales según normativa.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 3°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 carne de pollo o pavo, aunque normalmente se añade algo de panceta de cerdo. Como la carne de ave, especialmente la pechuga, resulta demasiado seca, para ganar jugosidad, se añade aproximadamente 20% de grasa de cerdo (panceta), no es recomendable emplear grasa de ave, pues se enrancia fácilmente provocando defectos en sabor y color. Si solo se desea emplear carne de ave o se quiere conseguir mas jugosidad, es conveniente añadir Extensan-438, que aumenta textura, retención de jugos y rendimientos.

**PICADO:** Con todas las clases de carne se efectúa un picado con placa fina de 3 a 5 mm. . La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 4 °C.

**AMASADO:** En principio, es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con *AGUA FRÍA Y DECLORADA* (10-20%), lo cual se añade 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.

**PRENSADO:** Después de unas horas de maceración se procede al prensado y formación de las "hamburguesas". Una vez efectuado el amasado siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 5° 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:** Asada a la plancha o frita.

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente.

**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.*