

ELABORACIÓN DE BURGER MEAT "BARBACOA" (15%)

PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT BARBACOA-368

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar "Burger Barbacoa" con los mejores resultados en aspecto y sabor de esta original burger, característica por sus aromas típicos de carne rustida a la brasa. Con el empleo del este 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, 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 BARBACOA-368 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Hortalizas/Cereales (arroz, maíz, patata, ajo y cebolla deshidratados), Sal, Fibras vegetales, Proteínas de soja, Dextrosa, Lactosa, Especies, Aroma, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221), Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

CONTIENE LAS HORTALIZAS Y CEREALES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE BURGER MEAT, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.

ALÉRGENOS: Derivados de Leche (Lactosa), Sulfitos y Productos de soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 75 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 BARBACOA-368	86.25 gr. (75 gr/Kg Masa.)	8.625 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. 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 BARBACOA-368 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 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 las "hamburguesas". Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4° C. También se pueden congelar para más larga duración.

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

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 el resto de ingredientes mencionados anteriormente, indicando claramente la presencia de LACTOSA, SULFITOS y PROTEINA DE SOJA, que al ser considerados como potencialmente alérgenos deben de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

OBSERVACIONES:

- Se facilita la formación y prensado de hamburguesas al estar la masa mas unida.
- No hay perdidas de liquido en fresco.
- El tiempo de conservación aumenta al quedar el agua fuertemente ligada, dificultando así la proliferación de la flora contaminante.
- Las perdidas de forma y peso, después del cocinado, son mucho menores que las correspondientes sin el empleo de EXTENSAN-438.
- No aporta colores ni sabores extraños y mejora la textura a la mordida.

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