

**ELABORACIÓN DE BURGER MEAT "MEXICANA" (15%)**

**PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT MEXICANA-468**

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar "Burger Mexicana" con los mejores resultados en aspecto y sabor de esta original burger, característica por su coloración anaranjada y succulento sabor. Con el empleo de 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 MEXICANA-468 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Hortalizas/Cereales (pimentón, patata, arroz, tomate, cebolla y ajo deshidratados), Sal, Especias, Dextrosa, Fibras vegetales, Proteínas de soja, 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 el 4% de hortalizas/cereales según normativa europea"

**ALÉRGENOS:** Productos de Soja y Sulfitos.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 75 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.

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 MEXICANA-468	86.25 gr. (75 gr/Kg Masa.) Masa = Carne + Agua	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 MEXICANA-468 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 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.*