

GUÍA DE APLICACIÓN
4526969

ELABORACIÓN DE BURGER MEAT "SABOR A QUESO" (15%)

PREPARADOS A EMPLEAR: CHEESE BURGER-969

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar "Burger sabor a queso" con el que se consigue un producto muy en línea con los gustos actuales de jóvenes y niños, a los cuales va dirigido y al que hemos incorporado los sabores que actualmente están triunfando en los productos de mayor venta en alimentación para jóvenes como son los "Snacks", tipo patatas fritas con sabores, cortezas, tiras de maíz, 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.

CHEESE BURGER-969 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Cereales/Hortalizas (maíz, arroz, patata, ajo y cebolla deshidratados), Sal, Aromas (Hidrolizado de proteínas de soja y proteínas de leche, Extracto de levadura y Glutamato monosódico (E-621)), Fibras vegetales, Proteínas de soja, Lactosa, Jarabe de Glucosa, Especies, 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 LAS HORTALIZAS Y CEREALES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE BURGER MEAT, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja, Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 100 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
PREP. CHEESE BURGER-969	115 gr. (100 gr/Kg Masa.) Masa = Carne + Agua	11.5 Kg.

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 CHEESE BURGER-969 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 DERIVADOS DE LECHE, 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 mínimas.
- No aporta colores ni sabores extraños y mejora la textura a la mordida.

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