

GUÍA DE APLICACIÓN **4750062**

MORTADELA – 062

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes formulados para la elaboración de Mortadela.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Añadir a la masa disuelto en agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Fécula de patata, Sal, Especias, Proteínas de soja y de leche, Lactosa, Estabilizadores: Trifosfato (E-451), Polifosfato (E-452), Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: Nitrito sódico (E-250), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

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

DOSIS MAX.: 75 GRAMOS POR KG. DE MASA.

COMPOSICIÓN: Como orientación se puede emplear la siguiente:

Magro de cerdo y/o vacuno	500 gr.
Tocino de cerdo	250 gr.
Agua / hielo	250 gr.
TOTAL:	1.000 gr.

Empleando esta masa como base pueden añadirse otros ingredientes para formar mosaico: dados de tocino, aceitunas, pistachos, verduras, etc. o también vino oloroso, pimentón....., con lo que podemos fabricar una gran variedad de mortadelas.

GUÍA DE APLICACIÓN: MUY IMPORTANTE: Para conseguir un producto de óptima calidad, es conveniente que el magro, tocino y agua trabajen muy fríos. Parte del agua puede ser hielo finamente picado. El magro y el tocino se pican por separado con placa de 2 o 3 mm.(Si se dispone de hielo picado, parte de este puede pasarse junto con el magro por la picadora, evitando así el calentamiento) El agua ha de ser previamente declarada y muy fría. **AMASADO.-** Disolver completamente el Preparado con el agua y amasar solamente con el magro, incorporando después el tocino picado (para evitar embarramiento). Al final se añaden, si es el caso, los dados, aceitunas, etc. Es conveniente dejar la masa en reposo durante 24 horas, en cámara y tapada con plástico. **EMBUTIDO.-** En tripas de plástico apropiadas, atadas fuertemente y no deben tener burbujas de aire. **COCCIÓN.-** En caldera con agua a 75/80° C. Se cuecen hasta que la temperatura en el centro de la pieza alcance 72° C.(aproximadamente 75 minutos por Kg. de peso de la pieza). Si se sobrepasa esta temperatura el producto resultará duro y con poco sabor. No introducir el embutido en la caldera hasta que el agua haya alcanzado los 75/80° C. **ENFRIAMIENTO.-** Terminada la cocción, enfriar completamente con agua fría corriente durante 30 minutos aproximadamente.

PRESENTACIÓN: En piezas sueltas.

CONSUMO: Transcurridas 24 horas después de la cocción, ya se encuentran en las mejores condiciones para su consumo. Mientras tanto, se deben mantener refrigeradas puesto que no contienen ningún conservante además de los nitrificantes.

ETIQUETADO: Magro y tocino de cerdo y los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de placas y cuchillas para conseguir 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