

PATE DE CAMPAÑA - 166

DESCRIPCIÓN: Preparado mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de patés de picado grueso. Mediante el empleo de este preparado añadido a la masa cárnica conseguimos un producto de excelente aroma y jugosidad, con un aspecto verdaderamente tradicional.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Patés de hígado, Patés de carne, Pastas de hígado y Pastas de carne.

MODO DE EMPLEO: Añadir a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Fécula de patata, Sal, Especies (Pimienta, Nuez moscada, Orégano, Canela, Apio, Perejil, Laurel, Romero, en proporciones variables), Proteína de soja, Dextrosa, Estabilizadores: Fosfatos (E-451 y E-452), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sorbato potásico (E-202) y Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGICOS: Productos de Soja, Apio.

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 90 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN

COMPOSICIÓN: Existen infinidad de variaciones en cuanto a la composición del Paté de Campaña, en general se emplea una parte de hígado y dos o más de grasas. Como orientación se pueden emplear cualquiera de las siguientes:

COMPOSICIÓN – 1 (CON TOCINO Y PAPADA)

Hígado de cerdo	20-30%
Tocino	25-30%
Papada	25-30%
Caldo*	10-20%
Cebolla rehogada	3-6%

COMPOSICIÓN – 2 (CON CABEZA)

Hígado de cerdo	30%
Grasas	30%
Cabeza escaldada	20-30%
Caldo*	5-10%
Cebolla rehogada	3-6%

* Caldo de cocción de las grasas : Leche o Agua aromatizada con verduras, hierbas o especias.

- Si no se dispone de cebolla cruda para rehogar o sofreír, puede utilizarse en su lugar Cebolla deshidratada en polvo a una dosis de 5-9 gr./Kg. de masa.

El Paté de Campaña tiene como base el hígado de cerdo aunque existen otras composiciones con menor o ningún contenido en hígado :

COMPOSICIÓN – 3 (CON 10% HIGADO)

Hígado	10%
Magro de cerdo	20-30%
Grasas	40-50%
Caldo*	10%
Cebolla rehogada	3-6%

COMPOSICIÓN – 4 (SIN HIGADO)

Magro de cerdo	30-40%
Tocino	25%
Papada	15-20%
Caldo*	10%
Cebolla rehogada	3-6%

Empleando estas composiciones como base, pueden añadirse otros ingredientes como nata para aumentar la cremosidad o diferentes especias y licores (Coñac, Aguardiente, Calvados,...) o también vino oloroso..., con lo que podemos fabricar una gran variedad de Patés.

ELABORACIÓN:

PREPARACIÓN DE LA MASA: Para conseguir un producto de óptima calidad, es conveniente seguir el siguiente proceso, aunque se pueden eliminar los pasos 1 y 2, para simplificar la elaboración.

1. Se prepara un caldo cociendo en agua o en leche diversas verduras como apio, puerro o zanahorias con alguna especia o hierba aromática y se deja enfriar un poco hasta 75°C.
2. Las grasas se escaldan en este caldo a 55-65° C hasta que queden blandas, con lo que mejoramos su emulsionabilidad evitando su separación durante la cocción y eliminando gran parte de su contaminación microbiológica. El hígado una vez cocido es muy seco por lo que se debe acompañar de grasas que lo contrarresten, se debe prestar especial atención en la selección de las grasas que deben ser frescas y de buena calidad.
3. El hígado se debe limpiar bien y lavar con agua en frío para eliminar los restos de líquidos y bilis que pueden provocar sabores amargos desagradables.
4. Hígado y grasas se pican por separado con placa de 5-7mm si se trata de Patés de Cortar (tipo Campaña).
5. Se mezcla el hígado y las partes de magro (si se emplean), con el preparado y se van añadiendo el resto de componentes, se añaden, primero las grasas, la Cebolla previamente rehogada (para evitar fermentaciones en el producto final) y después el caldo de cocción. Si se dispone de cutter los resultados serán mejores y el orden será el siguiente: Hígado, Preparado Paté, Grasa, Cebolla y Líquido. Se envasa en recipientes, moldes o se embute en tripas apropiadas o y de inmediato se procede a la cocción.

COCCION 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, reseco y con poco sabor. No introducir el producto en la caldera hasta que el agua haya alcanzado los 75/80 °C. Terminada la cocción, enfriar completamente con agua fría corriente durante 30 minutos aproximadamente, después introducirlo en cámara de refrigeración hasta su consumo.

COCCION en HORNO: Primero dorar la superficie con el horno a 130° C durante unos minutos y luego tapar manteniendo el horno a 75-80° C hasta alcanzar los 72° C en el centro de la pieza. Es preferible que la cocción se realice al Baño María y si es necesario añadir de vez en cuando mas liquido de cocción para que no se reseque demasiado. Terminada la cocción, la superficie se puede adornar con especias, finas hierbas o cualquier otro adorno, cubrir con gelatina y dejar enfriar al aire y después en cámara de frío. Conservar refrigerado hasta su consumo final.

PROCESADO EN CALIENTE: Hay otra forma de trabajar el paté que requiere extremar las medidas de higiene para no recontaminar el producto, pues solo se realiza la cocción al principio del proceso donde se destruyen la gran mayoría de microorganismos contaminantes y se trabaja todo en caliente hasta envasar la masa en su recipiente final, donde se enfría finalmente. Para ello, primero picamos la cebolla y la rehogamos con un poco de mantequilla , grasa o aceite y añadimos el hígado después de haberlo limpiado y lavado bien. Las grasas las escaldamos como anteriormente se mencionó. Se juntan todos los componentes en caliente con el preparado y se cortan en cutter o picadora hasta el tamaño deseado y una vez mezclado y manteniendo la temperatura de la masa, se envasa en recipientes estériles o previamente esterilizados en agua hirviendo o vapor. Finalmente se adorna la superficie del producto, se recubre con gelatina fundida y se deja enfriar en cámara, conservándose refrigerado hasta su consumo final.

CONSUMO: Transcurridas 24 horas después de la cocción, ya se encuentran en condiciones para su consumo. Aunque es después de varios días cuando desarrolla todo el sabor. El consumo es normalmente en fresco o a la plancha.

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