



Hamburguesa

TEXTURIZADO DE SOYA (PROSANTE EXTF 3038)

Es un texturizado de soya en hojuela, su contenido de proteína es de 50% como mínimo, ayuda a retener agua y dar estructura a productos cárnicos como carne para hamburguesas, chorizo y longaniza.

FIBRA DE CELULOSA PF 200

Fibra de celulosa de malla 200, aporta una retención de agua de 1 a 73 veces su peso, es una fuente de fibra insoluble, ayuda a la emulsificación de las grasas, mejora la distribución de la humedad.

AISLADO DE PROTEÍNA DE SOYA (PROMAK GS5100)

Es un aislado de proteína de soya con un mínimo de proteína de 90%, es ideal para productos Cárnicos procesados por su gran absorción de agua y su buen desempeño para emulsificar grasa, ayuda a la textura y firmeza del producto terminado.

PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (RES PARRILLA RBS04)

Es una Proteína Vegetal Hidrolizada con un perfil de sabor de Res Parrilla ayuda a potenciar los sabores y condimentos de la fórmula y aporta color y ese toque de sabor cárnico al producto. Se puede utilizar en condimentos para botanas, salsas, aderezos, salsas gravy, consomé, productos cárnicos.

CONSERVADOR LAE (MIRENAT G)

Es un conservador formulado con base LAE (Etil Lauril Arginato) que tiene un amplio espectro contra bacterias Gram positivas y Gram negativas, tiene buena actividad contra hongos y levaduras,

PROTEÍNA BOVINA

Es un colágeno bovino con un porcentaje de proteína del 99%, tiene un tamaño de partícula de 600 micras ideal para productos cárnicos estructurados como longaniza, chorizo, carne para hamburguesa.



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Hamburguesa

Procedimiento para Realizar Carne de Hamburguesa

1. Colocar carne molida en el recipiente de la batidora, adicionar el Mirenat G, Prosante EXTF 3038 y mitad del agua. Mezclar los ingredientes a velocidad baja de 3 a 5 minutos (utilizar el accesorio en forma de paleta de la batidora).
2. Adicionar el resto del agua, sal, pimienta en polvo, ajo en polvo, cebolla en polvo y PVH Res Parrilla a la mezcla anterior, mezclar por 1 minuto a velocidad baja.
3. Agregar Colágeno Bovino, Proteína Aislada de soya, Fibra de Celulosa PF 200 y pan molido, mezclar de 2 a 3 minutos a velocidad baja.
4. Dejar reposar el producto durante 2 horas en refrigeración.
5. Moldear la pasta en forma de hamburguesa del tamaño deseado.
6. Envasar y conservar en refrigeración.
7. Cocinar la carne en un sartén a fuego medio alto por un tiempo de 4 minutos aproximadamente por lado o hasta lograr el termino deseado.

Fórmula

Ingredientes

Carne Molida	47.0	188.0
Agua	36.3	145.0
Prosante Extf 3038 (Soya Texturizada)	6.5	26.0
Pan Molido	5.5	22.0
Fibra de Celulosa Jelu PF90	1.2	4.8
Promak GS 5100 (Proteína Aislada De Soya)	1.0	4.0
Proteína Bovina VT-Pro Grado F (Colágeno Bovino)	0.8	3.2
PVH Res Parrilla Rbs04	0.7	2.8
Sal	0.6	2.4
Ajo En Polvo	0.1	0.4
Cebolla En Polvo	0.1	0.4
Pimienta En Polvo	0.1	0.4
Mirenat G (Conservador)	0.2	0.6
Total	100.0	400.0

% Cantidad para 400gr

47.0	188.0
36.3	145.0
6.5	26.0
5.5	22.0
1.2	4.8
1.0	4.0
0.8	3.2
0.7	2.8
0.6	2.4
0.1	0.4
0.1	0.4
0.1	0.4
0.2	0.6
100.0	400.0



"Gracias por la oportunidad de servirle"