



PlantMix Burger

Sustituto de carne para mezcla de hamburguesa

El producto se obtiene mediante la mezcla de proteína de chícharo, harina de lentejas rojas, metilcelulosa y harina de maíz.

Aplicaciones

Mezcla seca de origen vegetal desarrollada para preparar:

- Hamburguesas
- Albóndigas veganas
- Pastel de carne
- Rellenos

Instrucciones de cocción: 300 g de PlantMix Burger

PlantBased
VEGANO



Escanea

Paso 1

Vierta el sustituto de carne para mezcla de hamburguesa en un recipiente. Prepare 615 g de agua fría ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) y 110 g de aceite vegetal.



Paso 2

Mezclar el agua fría junto con el aceite y finalmente agregarlos a la mezcla.



Paso 3

Mezcle bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.



Paso 4

Déjalo reposar en el refrigerador durante al menos 30 minutos, luego crea hamburguesas/bolas. Cocinar en una sartén ligeramente aceitada (3 min por cada lado) o en horno estático durante unos 15 min a 180°C .



"Gracias por la oportunidad de servirle"