

“Nugget” Vegano

Ingredientes	%
<i>Plant Mix Nugget</i>	22.93
Agua Fria	59.64
Aceite de Soya RBD	11.92
<i>Prosante 3014 (Texturizado de Proteína de Soya)</i>	2.11
<i>Promak 6100 (Concentrado de Proteína de Soya)</i>	1.38
*Gluten de Trigo	0.73
Consomé de Pollo	0.46
Sal	0.36
Dioxido de Titanio	0.16
Cebolla en Polvo	0.14
*Mirenat® NSM (LAE)	0.09
Ajo en Polvo	0.05
*Glutamato Monosódico	0.03
Total	100.00

*Productos Makymat

Batter Crisp 05537:

Es un almidón que evita que el producto absorba mucha grasa y forma una película que ayuda a conservar el centro del producto fresco.

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes en polvo y colocarlos en la procesadora de alimentos.
2. Agregar el aceite y mezclar por 3 minutos.
3. Adicionar agua fría y mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
4. Retirar la pasta y dejar reposar en refrigeración por 30 minutos.
5. Formar los nuggets al tamaño deseado y recubrirlos con el **Batter Crisp 05537*** para sellarlos. Retirar el exceso de almidón y sumergirlos en el **Rebozado** (fórmula y proceso anexo) hasta que se cubran completamente. Dejar que se escurra el exceso.
6. Empanizar los **Nuggets**.
7. Freír los **Nuggets** en un sartén con **Oleína de Palma / Aceite de Oleína con 100 ppm de TBHQ**, entre 180 °C y 200 °C, durante 3 a 5 minutos aproximadamente.
8. Retirar del sartén y colocarlos en un plato con una servilleta de papel absorbente.



“Gracias por la oportunidad de servirle”