



Salchicha Plant Based

GLUTEN DE TRIGO

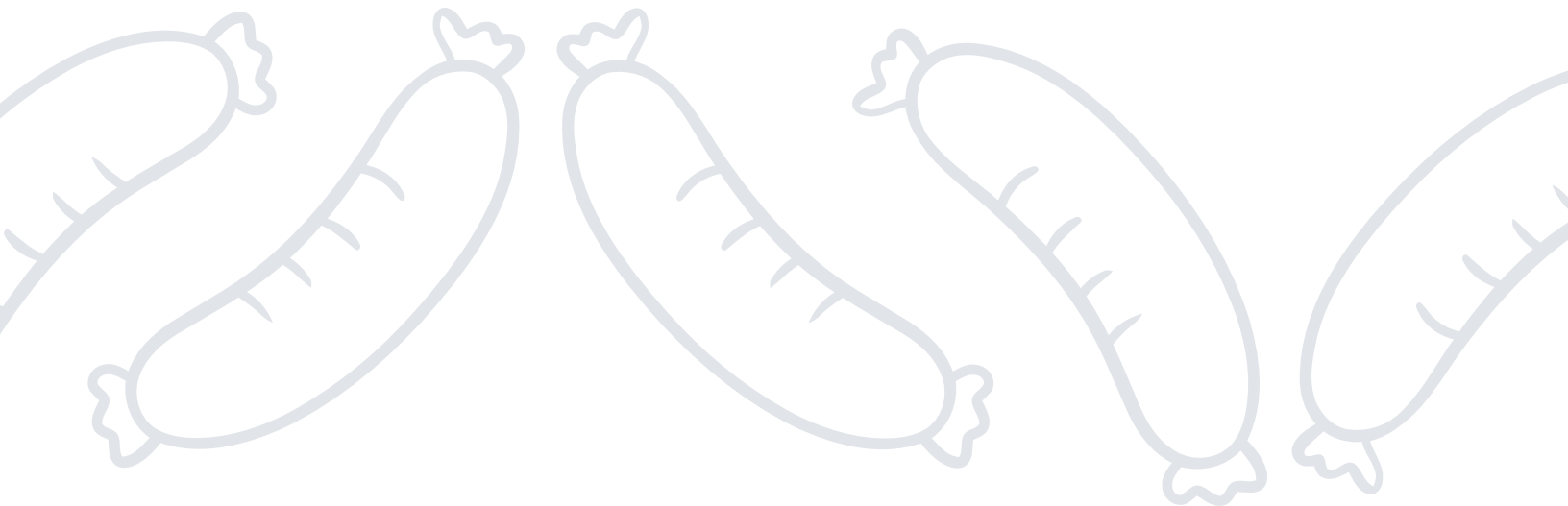
El gluten de trigo es una proteína que se obtiene de la harina de trigo (75% de proteína) en el proceso se aseguran sus propiedades viscoelásticas y absorción de agua. Se utiliza en productos de panificación para mejorar la elasticidad de la masa y la resistencia de la miga, se usa en productos cárnicos preparados como salchicha, jamón, en rollos de pollo, filetes reconstituidos.

FÉCULA DE PAPA

Es una fécula nativa derivada de la papa, aporta viscosidad y retención de agua, ideal para productos cárnicos procesados como salchichas y jamones.

PROMAK GS5100 (AISLADO DE PROTEÍNA DE SOYA)

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.



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Salchicha Plant Based

Procedimiento para Realizar una Salchicha Plant Based

1. En un recipiente mezclar los ingredientes en polvo.
2. Colocar agua en el vaso del Thermomix y adicionar colores y la mezcla de polvos, agitar por 5 minutos hasta que se integren los ingredientes, no se requiere calor.
3. Fundir la grasa a 50 – 60 °C y adicionar lecitina de soya, agregar esta mezcla al Thermomix, agitar por 5 minutos a velocidad media-alta hasta formar una pasta homogénea.
4. Colocar la pasta obtenida en la embutidora manual.
5. Embutir la pasta en funda de celulosa, formar las salchichas al tamaño deseado.
6. Cocinar las salchichas durante media hora en baño María a una temperatura de 85 °C.
7. Pasado el tiempo de cocción de las salchichas sacarlas del agua caliente y darles un choque térmico con agua helada por 20 minutos.
8. Retirar salchichas del agua helada y meterlas al refrigerador.

Fórmula

Ingredientes

	gr
Agua	70.71
Grasa Vegetal	8.50
Promak GS 5100	7.80
Gluten de Trigo	1.50
Fecula de Papa	2.00
Makygel 2090	6.40
Sal	2.20
Humo Líquido	0.12
Sabor Salchicha	0.28
Lecitina de Soya	0.18
Sorbato de Potasio	0.10
Goma Xantana F80	0.03
Goma Guar 200/500	0.02
Amarillo 5 Sol. 1%	0.02
Rojo Carmín	0.06
Color Caramelo Sol.15%	0.08
Total	100.00



“Gracias por la oportunidad de servirle”