

MAKYMAT 

LIBRO DE
RECETAS







Mr Egg Mix

MartinoRossi

PROFESSIONAL

PLANT-BASED MIX

EGG ALTERNATIVES

GLUTEN FREE, SOY FREE,
GMO FREE, EGG FREE

500g e

Omelette con jitomates cherry, feta vegano y berros

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Mezcla Mr Egg Mix	60	Gramos
Agua fría (4 °C)	240	Gramos
Feta vegano	50	Gramos
Puño de berros		Al gusto



Vegano



Método de Elaboración

- 1.- Batir en un recipiente la Mezcla Mr Egg Mix y agua fría hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 2.- Agregar aceite a un sartén y verter mezcla con el fuego apagado.
- 3.- Esparcir mezcla uniformemente en todo el sartén y encender el fuego.
- 4.- Dejar cocinando la mezcla de 2-3 minutos y agregar el relleno. Cocinar por unos minutos más.
- 5.- Doblar tortilla de huevo a la mitad, retirar del fuego y servir inmediatamente.

Un producto de calidad 



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Flan Vegano

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
<i>Mr Egg Mix</i>	50	Gramos
Azúcar	160	Gramos
Leche de avena	360	Gramos
Crema de coco	360	Gramos
Leche de almendra	130	Gramos
Aceite de coco	30	Gramos
Azúcar para caramelizar	50	Gramos



Vegano



Método de Elaboración

- 1.- Colocar azúcar en un molde para flan y ponerlo sobre la estufa a fuego medio. Calentar hasta que se derrita y caramelice, cubriendo uniformemente el fondo del molde.
- 2.- Precalentar el horno a 200 °C, pesar y licuar *Mr Egg Mix* junto con el resto de ingredientes.
- 3.- Verter la mezcla en el molde con el caramelo en el fondo y hornea a baño María a 200 °C durante 50 minutos.
- 4.- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el flan no estará completamente cuajado. Refrigere durante 4 horas antes de desmoldar. ¡Y listo! Disfrutará de un delicioso flan elaborado con *Mr Egg Mix*.

Un producto de calidad 

FoodService
 PLANT-BASED



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Frittata Poblana Based®

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Mr Egg Mix	60	Gramos
Chile poblano	120	Gramos
Cebolla	100	Gramos
Agua fría 4 °C	240	Mililitros
Sal		Al gusto
Pimienta		Al gusto
Aceite para freír		Al gusto



Método de Elaboración

1. Cortar cebolla y chile poblano en rebanadas muy delgadas.
2. Freír cebolla en un sartén. Cuando esté cocida, añadir chile poblano. Sazonar con sal y pimienta, mover hasta que la mezcla esté bien cocida.
3. Hidrata **Mr Egg Mix** con agua fría 4 °C e intégralo a la mezcla anterior.
4. Hornear a 180 °C por 30 minutos.
5. Servir y disfrutar.

Un producto de calidad 



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Tortilla Española Plant Based®

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Mr Egg Mix	60	Gramos
Cebolla	100	Gramos
Chile poblano	120	Gramos
Papas	300	Gramos
Cebollín	100	Gramos
Agua fría 4 °C	240	Mililitros
Sal		Al gusto
Aceite para freír		Al gusto



Método de Elaboración

1. Cortar cebolla y chile poblano en rebanadas muy delgadas.
2. Freír cebolla en un sartén. Cuando esté cocida, añadir chile poblano y papas.
Mover hasta que la mezcla esté bien cocida.
3. Hidrata **Mr Egg Mix** con agua fría 4 °C, agregar sal y cebollín. Después integrar a la mezcla anterior.
4. Hornear a 180 °C por 25 minutos.
5. Servir y disfrutar.

Un producto de calidad 



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Plant Mix Burger



Boneless Veganos

Plant Mix Burger

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
<i>Plant Mix Burger</i>	300	Gramos
Panko	150	Gramos
Harina	1	Taza
Tomillo	5	Gramos
<i>Mr Egg Mix</i>	30	Gramos
Harina	30	Gramos
Agua	1	Taza
Salsa búfalo o BBQ	150	Mililitros
Agua	100	Mililitros

Mr Egg Mix



 Vegano

Método de Elaboración

- 1.- Hidratar 1 bolsa completa (300 g) de *Plant Mix Burger*, con lo cual se obtendrá cerca de 1 kg de producto hidratado. Reservar la mitad
- 2.- Formar bolitas con 10 a 20 g de *Plant Mix Burger* dando esa forma irregular que caracteriza a los boneless. Reservar en el congelador por al menos 30 minutos.
- 3.- Por otro lado, en un recipiente mezclar los 30 g de *Mr Egg Mix*, 30 g de harina y 1 taza de agua hasta que quede una mezcla homogénea. Esta mezcla servirá para sustituir el huevo en esta preparación.
- 4.- Calentar el aceite a 180 °C en un recipiente.
- 5.- Enharinar los boneless formados con la pasta de *Plant Mix Burger*, después pásalas por la mezcla hecha con *Mr Egg Mix* y por último en una mezcla de panko con tomillo.
- 6.- Freír los boneless por 5 minutos o hasta que estén bien dorados; retirarlos del aceite y escurrirlos en un papel absorbente.
- 7.- Calentar en el microondas los 150 ml de salsa de tu elección con los 100 ml de agua.
- 8.- Por último, baña tus boneless con esta salsa y disfruta.

Un producto de calidad 

FoodService
PLANT-BASED



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Tacos Estilo Ensenada Veganos

Método de Elaboración

- 1.- Mezcla en seco **Plant Mix Burger** con succinato, sal, ajo en polvo y Ajishima. Luego, hidratar mezcla con agua y aceite para después integrar bien. Refrigerar mezcla por 30 minutos.
- 2.- Mientras la mezcla reposa, preparar el capeado. Para ello, mezclar en seco, harina, orégano, sal y **Mr Egg Mix**. Luego, agregar cerveza e integrar hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar esta mezcla hasta que esté lista para usar.
- 3.- Sacar del refrigerador nuestra mezcla de **Plant Mix Burger** y formar los “camarones” veganos. Con ayuda de un pelador de papas, sacar láminas de la zanahoria y cortar en triángulos; colocarlas para que den la apariencia de la colita.
- 4.- Calentar aceite a 180 °C, posteriormente pasamos por el capeado y en seguida al aceite. Freír por 2 minutos por lado y escurrir.
- 5.- Preparar pico de gallo mezclando cebolla picada, jitomate en cubos, cilantro, chile serrano finamente picado y un poco de sal. Reservamos
- 6.- Preparar cebollas encurtidas, mezclando cebolla morada fileteada, sal, chile habanero en rodajas finas y jugo de limón. Reservamos.
- 7.- Calentar tortillas, colocar los “camarones” veganos, col finamente cortada, pico de gallo, cebollas encurtidas y aderezamos con la mayonesa de chipotle. Y listo tenemos unos Tacos Estilo Ensenada hechos con **Plant Mix Burger y Mr Egg Mix**.

Un producto de calidad 

FoodService®
PLANT-BASED



“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Tacos Estilo Ensenada Veganos

“Camarones” Veganos:

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Plant Mix Burger	300	Gramos
Agua	590	Mililitros
Aceite	110	Gramos
Succinato de sodio	1	Gramo
Ajo en polvo	3	Gramos
Sal		Al gusto
Ajishima	30	Gramos
Aceite para freír	1	Litro

Tacos:

Producto / Proveedor	Cantidad	Unidad
Col molada	200	Gramos
Mayonesa de chipotle vegana	100	Gramos
Cebolla morada	1	Pieza
Limón	3	Piezas
Chile habanero	1	Pieza

Plant Mix 
Burger

Capeado:

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Mr Egg Mix	20	Gramos
Cerveza	350	Mililitros
Harina	120	Gramos
Polvo para hornear	10	Gramos
Sal	2	Gramos
Ajo en Polvo	2	Gramos
Orégano	2	Gramos



 Vegano



“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Molida Vegan Mix



Picadillo Oaxaqueño

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
MR Molida Vegan Mix Hidratado	500	Gramos
Cebolla blanca en rebanadas delgadas	100	Gramos
Ajo finamente picado	10	Gramos
Jitomate en cubos	500	Gramos
Plátano macho en cubos gruesos	200	Gramos
Arándano	50	Gramos
Cilantro fresco picado	3	Ramitas
Sal con ajo		Al gusto
Pimienta		Al gusto
Consomé de pollo (opcional)		Al gusto

Molida Vegan Mix 



Vegano



Método de Elaboración

1.- Hidratar 1 bolsa completa (250 g) de **Molida Vegan Mix** con 680 g de agua y 70 g de aceite, mezclar y reposar por al menos 30 minutos en refrigeración.

Nota: para esta receta se utilizaron 500 g de producto hidratado y reservamos 500 g.

2.- Freir cebolla a fuego medio hasta que se encuentre transparente, posteriormente agregar ajo y plátano macho hasta dorar. Por último, agregar jitomate hasta terminar de cocer.

3.- Agregar a la mezcla anterior a fuego medio-alto los 500 g de **Molida Vegan Mix** hidratado y sazonar con pimienta, sal con ajo y/o consomé de pollo en polvo al gusto. Rectificar sazón, cocer por 5 minutos más.

4.- Retirar del fuego, agregar el cilantro y las pasas y mezclar hasta incorporar. Y listo el picadillo con **Molida Vegan Mix** está listo para servirse.

La receta tiene un rendimiento aproximado de 4 a 5 porciones.

Un producto de calidad 

FoodService
 PLANT-BASED



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Burrito con Salsa de Chile Guajillo

Burrito

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
MR Molida Vegan Mix hidratado	500	Gramos
Cebolla blanca picada	100	Gramos
Ajo picado	5	Gramos
Jitomate en cubos	230	Gramos
Sal con ajo (al gusto)		
Chile serrano picado (opcional)	1	Pieza
Queso rallado	150	Gramos
Frijoles refritos	150	Gramos
Tortillas para burritos	1	Paquete

Salsa

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Chile Guajillo	5	Piezas
Cebolla blanca en trozo (para salsa)	100	Gramos
Ajo pelado	5	Gramos
Jitomate entero	130	Gramos
Orégano	1	Cucharadas
Vinagre	1	Cucharadas
Sal (al gusto)		
Pimienta (al gusto)		

Molida Vegan Mix



Método de Elaboración

Relleno:

- 1.- Hidratar 1 bolsa completa (250 g) de **Molida Vegan Mix** con 680 g de agua y 70 g de aceite, mezclar y posteriormente reposar por al menos 30 minutos en refrigeración. Reservar 500 g.
- 2.- Freír cebolla a fuego medio hasta que se encuentre transparente, posteriormente agregar ajo. Por último, agregar jitomate y chile serrano. Cocer por 2 minutos.
- 3.- Agregar a la mezcla anterior a fuego medio-alto los 500 g de **Molida Vegan Mix** hidratado y sazonar con pimienta y sal con ajo al gusto. Rectificar sazón, cocer por 5 minutos más. Retirar del fuego y reservar.

Salsa:

- 1.- Desvenar y retirar las semillas de los chiles guajillos, después hervir en agua caliente por 10 minutos junto con el jitomate. Reservar sin tirar el agua de la cocción.
- 2.- Licuar el orégano, jitomate, cebolla, los chiles desvenados, ajo y vinagre con un poco de agua de la cocción de los chiles y sazonar con sal y pimienta al gusto.

Burrito:

- 1.- Calentar las tortillas en un comal, posteriormente colocar una cama de frijoles refritos, queso rallado, nuestra preparación hecha con **Molida Vegan Mix** y un poco de salsa de chile guajillo.
- 2.- Colocar en un grill o sartén caliente y dorar el burrito de 2 a 4 minutos por lado y estará listo tu burrito para comer.

Un producto de calidad

Food Service
PLANT-BASED



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Chiles en Nogada Veganos

Relleno

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Aceite de maíz	1	Litro
Dientes de ajo cortados por la mitad	6	Piezas
Cebolla finamente picada	1	Taza
Molida Vegan Mix	1	kilogramo
Sal	2	Cucharadas
Agua	1	Taza
Jitomate picado	1	kilogramo
Almendras fileteadas	1/2	Taza
Arándanos	3/4	Taza
Aceitunas verdes enjuagadas y cortadas en cuatro	20	Piezas
Perejil fresco finamente picado	2	Cucharadas
Clavos de olor	4	Piezas
Canela	2	Cucharadas
Pimienta negra	30	Gramos
Manzana en cubitos	4	Tazas
Peras en cubitos	4	Tazas
Duraznos en cubitos	4	Tazas
Azúcar	1	Cucharada
Plátano macho en cubitos	4	Tazas
Acitrón en cubitos	1	Taza
Piñones rosas, pelados	100	Gramos
Vinagre blanco	2	Cucharadas
Chiles poblanos	12	Piezas
Palillos suficientes		

Capeado

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Harina	3/4	Taza
Fécula de maíz	1/2	Taza
Mr Egg Mix	1/4	Taza
Polvo para hornear	1/2	Cucharada
Sal	1	Cucharadas
Agua mineral	1	Taza

Nogada

Producto/Proveedor	Cantidad	Unidad
Mayonesa vegana	3/4	Taza
Yogurt natural de almendras	1	Taza
Leche de almendra	1	Taza
Nuez de Castilla pelada	2	Tazas
Azúcar	1	Cucharada
Taza de jerez, vino blanco o rosado	1/4	Taza



Vegano

Molida Vegan Mix

Mr Egg Mix



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Chiles en Nogada

Método de Elaboración

Relleno

- 1.- Hidratar **1 bolsa completa** (250 g) de **Molida Vegan Mix** con 680 g de agua y 70 g de aceite, mezclar y reposar por 30 minutos en refrigeración.
- 2.- En 1/4 de taza de aceite freír 2 dientes de ajo hasta que queden totalmente dorados y retíralos del aceite; freír la mitad de la cebolla picada a fuego medio hasta que esté transparente, añadir **Molida Vegan Mix** hidratada, sal y agua, tapar y cocer todo aproximadamente 5 minutos.
- 3.- En otro sartén, calentar las otras 3 cucharadas de aceite, dorar 2 dientes de ajo y deséchalos. Acitronar cebolla restante, añadir jitomate y dejar cocer por 8 minutos. Agregar almendras, pasas, aceitunas y perejil, y dejar cocer la mezcla por 2 minutos más.
- 4.- Moler clavo, canela y pimentas, añadir al jitomate y retira el sartén del fuego.
- 5.- Añadir mezcla de jitomate a la carne y dejar cocer por 5 minutos, retirar del fuego.
- 6.- En otro sartén, calentar el otro 1/4 de taza de aceite, dorar en él 2 ajos, deséchalos y freír la manzana, pera y durazno, tapa y dejar que se frían y cuezan. Añadir una cucharada de azúcar para que la mezcla quede dulce.
- 7.- Reserva el aceite sobrante para freír los chiles.
- 8.- Mezcla con **Molida Vegan Mix**, frutas, acitrón, piñones y vinagre.

Chiles y el capeado

- 1.- Calentar 2 tazas de aceite, una vez bien caliente (180 °C aprox.) freír los chiles uniformemente para poder retirar la piel con facilidad. Freír aproximadamente un minuto por lado, retirar del aceite y colocar los chiles en una bolsa.
- 2.- Una vez fritos, dejarlos enfriar, retirar la piel de estos y reservar.
- 3.- Mezclar **Mr Egg Mix** con Amilogill 2100 (Almidón de maíz común), sal, harina y polvo para hornear en un recipiente.
- 4.- A la mezcla anterior agregar agua mineral y mezclar hasta integrar con un batidor globo.
- 5.- Rellenar chiles con nuestra mezcla, cerrar con palillos.
- 6.- Calentar 2 tazas de aceite para freír los chiles a fuego medio. (180 °C aprox.)
- 7.- Enharinar los chiles, pasarlos por la mezcla de capeado y freír aproximadamente 2 minutos por lado o hasta que dore el capeado. Reservar los chiles fritos.

Nogada

- 1.-Pelar nueces de castilla una a una. En caso de que no sean frescas calentar un poco de agua y remójalas por al menos media hora.
- 2.-Licuar mayonesa vegana con yogurt, leche de almendras, nueces de castilla, azúcar y jerez hasta obtener una salsa fina y sin grumos grandes.

Un producto de calidad 



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



MAKYMAT 

Food Service

PLANT-BASED

"Gracias por la oportunidad de servirle"

Aubergine
Nun

Ris /
Frika
de 11/11