

Иновация 2021

ВЕГАН БУРГЕР

*Рецепта, обкусяване, технологична
последователност на процесите по
изработка на продукта*



Джи-Ай
Вашият партньор в иновациите

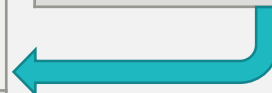
ВЕГАН БУРГЕР – ЗДРАВΟΣЛОВНАТА АЛТЕРНАТИВА

БАЗОВА РЕЦЕПТА

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
Грахов текстура /60% протеин /	2кг.
Вода за текстурата	4кг.
Лук на люспи замразен	1кг.
Сладка червена чушка	0,25кг.
Сол	0,06кг.
Спояващ микс / виж колоната в дясно /	5,60кг.
Общо:	12,91кг.

СПОЯВАЩ МИКС

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
116741 Веджи спойка	0,9кг.
Студена вода	2кг.
Натрошен лед	1,5кг.
Растителна мазнина	1,20кг.
Общо:	5,60кг.



ВЕГАН БУРГЕР – ВАРИАНТИ НА ОВКУСЯВАНЕ

ВАРИАНТ 1	Разх. норма
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116742 Подправка за BBQ	8гр./кг.

ВАРИАНТ 2	Разх. норма
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116742 Подправка за BBQ	8гр./кг.
3.116767 Веджи подправка	20-25гр./кг.

ВАРИАНТ 3	Разх. норма
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116742 Подправка за BBQ	8гр./кг.
3.110419 Топ аром Лъки 7	1гр./кг.

ВАРИАНТ 4	Разх. норма
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116745 Братвурст Р	12гр./кг.
3.110419 Топ аром Лъки 7	1гр./кг.

ВЕГАН БУРГЕР – ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА ОПЕРАЦИИТЕ

Приготовление:

- За приготвяне на спояващия микс смесете препарата 116741 Веджи спойка с вода и лед в кутера на висока скорост /3500 об./мин./, добавете растителната мазнина и емулгирайте.
- Охладете на 4°C за минимум 2 часа. Препоръчително е готовия микс да престои през нощта.
- Хидратирайте текстурата с вода. Оставете да престои около 2 часа.
- Блендирайте спояващата смес с накиснатия текстурат, базовата веджи подправка, червения пипер, лука, солта и избрания вид допълнително овкусяване.
- Оформете бургери.
- Замразете.

ВЕГАН БУРГЕР – ПРЕДИМСТВА

Веган
здравословен
продукт

Текстура, цвят
и сочност –
също като на
бургер от месо

Няма
термични
загуби

Отлична
икономическа
ефективност

Полезни съвети:

1. Оставете спояващата смес да престои една нощ при температура 4°C.
2. Винаги печете бургерите замразени.
3. Използвайте по възможност плоча за печене, скара или грил тиган.
4. Не препичайте бургерите прекалено много.



За технологична помощ и консултация:

Искрен Иванов – мениджър корпоративни клиенти
моб.тел: 0888 910619 / офис: 058 630157