IDEE RECETTE

ANALOGUE BURGER VÉGAN

BASE VEG B – VN COLD

- PRÉMIX TEXTURANT PRET Á L'EMPLOI
- RECETTE VEGAN, DÉLICIEUSE & RICHE EN FIBRES
- RECETTE ENTIEREMENT CUSTOMISABLE

INGREDIENT	%	Fonction
BASE VEG B – VN COLD	**5 - 15%**	**Emulsifiant, Texturant & Aromatisant**
Huile de colza	10 - 20%	Apport de matières grasses et de texture
Analogue de Fromage	15 - 25%	Inclusion apport de goût
Épinard	20 – 30%	Inclusion apport de goût
Eau	Qsp	

ASTUCE

Le prémix BASE VEG – VN COLD vous permet d'innover, de façon très pratique, en s'appuyant sur des ingrédients, des saveurs et de la texture que vous apporte la base.

Préparation :

1- Ajouter de l'eau, de glace, l'huile et les épinards dans le cutter. Puis hacher rapidement pour faire fondre la glace.

2- **Formation de la pâte** : Ajouter la **BASE VEG B – VN COLD pendant le cutterage.** Hacher pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pate homogène avec des émincés très fins d'épinards. Ajouter les blocs de fomages et hacher jusqu'à l'obtention des petits morceaux de la forme d'un dé.

3- Façonnage : laisser reposer le mélange formé au froid pendant 2h de façon à atteindre une température entre -2 et + 2°C. Former les steaks à l'aide d'un moule ou d'une formeuse.

4- Appliquer la panure puis précuire à la vapeur.

Remarque : Les formules sont fournies à titre purement indicatif et sont exclusivement destinées à illustrer les ingrédients que nous commercialisons dans un environnement formulé. Elles correspondent à notre connaissance à un moment donné, dépendant notamment des données communiquées par nos fournisseurs. Nous ne donnons aucune garantie sur l'utilisation des ingrédients mentionnés, de la formule, ou sur l'évaluation de celle-ci. De plus, il appartient aux utilisateurs d'apprécier les éventuels risques en termes de propriété intellectuelle ou de respect de la règlementation en vigueur.