

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT  
GRUPPE   
INGREDIENTS

# Sznicel wegański (Eskalopki)

**Pełny zestaw składników do wytwarzania  
sznicli wegańskich**

- bez mięsa
- wysokobiałkowe
- bez wzmacniaczy smaku



Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

## Sznycel wegański/ Eskalopki

Sznye wegańskie wytwarza się z 3 oddzielnych mas, które przygotowuje się przed produkcją sznycli:

masa – gluten sojowy	25 %
emulsja wodno-olejowa	50 %
wytłoczyny sojowe (namoczone w wodzie)	25 %

Do smaku dodajemy mieszankę przypraw **Seasoning for vegan Schnitzel** (Mieszanka przypraw do sznycli wegańskich)

### Przygotowanie masy z glutenu sojowego - 100 kg

20 kg gluten z pszenicy  
25 kg izolat białka sojowego  
55 kg woda

Do mieszarki wlewamy wodę i dodajemy (na obrotach) izolat białka sojowego i gluten z pszenicy; mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Mieszarka musi być ustawiona na wolne obroty. Masę kroimy na granulaty o wielkości ok. 5mm.

### Przygotowanie emulsji wodno-olejowej - 100 kg

25 kg olej rzepakowy  
70 kg woda – ok. 4 °C  
5 kg nasz produkt **Reinomix Emulsion**

Do mieszarki wlewamy najpierw olej i ustawiamy ją na średnią prędkość. Następnie dodajemy (cały czas mieszając) mieszankę **Reinomix**. Przetaczamy mieszarkę na wysokie obroty i wlewamy zimną wodę; mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Przechowywać w warunkach chłodzenia.

### 4. Przygotowanie wytłoczyn sojowych - 100 kg

25 kg kulki sojowe  
75 kg woda  
Połączyć kulki sojowe z wodą i namaczać przez noc w bębnie (przez 12 godzin).

Włączyć mieszarkę na tryb wsteczny i dodać wytłoczyny sojowe w celu rozdrobnienia.

Połączyć wszystkie 3 masy, a następnie formować sznye/eskalopki, otoczyć w tartej bułce i smażyć.

Nasz technolog służy pomocą w razie jakichkolwiek pytań. Zapraszamy do kontaktu z naszą firmą.