

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Sznicel wegetariański (Eskalopki)

**Pełny zestaw składników do
wytwarzania sznicla wegetariańskiego**

- bez mięsa
- wysokobiałkowy
- bez wzmacniaczy smaku



Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

Sznycel wegetariański

Przykładowy przepis na sznycla wegetariańskiego – wytwarzanego zgodnie z naszym systemem trójfazowym:

Nasz sznycel wegetariański składa się z 3 różnych, głównych składników, a mianowicie:

- ⇒ 25 % masa – gluten sojowy
- ⇒ 50 % błonnik – gluten sojowy
- ⇒ 25 % emulsja białkowa – metyloceluloza

Poszczególne składniki wytwarzane są w następujący sposób:

1. Masa – gluten sojowy

Aby wyprodukować odpowiednią ilość, do mieszarki należy dodać 30% wody i 30 g/kg masy naszego specjalnego składnika *Reinomix for vegetarian Schnitzel*, następnie dodać *specjalną mieszankę glutenu sojowego* i homogenizować na niskich obrotach przez około 4 minuty.

2. Błonnik – gluten sojowy

Przed przetworzeniem błonnik z glutenu sojowego należy namoczyć w proporcji 50 : 50 i pozostawić na dobę.

3. Emulsja białkowa – metyloceluloza

Do mieszarki dodaj: 50 % metylocelulozy, 25 % wody i 25 % oleju rzepakowego i przetwarzaj na niskich obrotach do uzyskania emulsji.

Powoli i dokładnie wymieszaj wszystkie 3 składniki do uzyskania jednolitej masy. Następnie formuj sznycele/eskalopki, otocz w tartej bułce i usmaż.

Wartości odżywcze (100 g)

Węglowodany:	11,00 g
Tłuszcz:	12,00 g
Białko:	15,00 g
NaCl:	1,60 g
Cukier	0,50 g
Błonnik:	6,00 g
Wartość energetyczna:	934 kJ / 224 kcal

Zalecany, deklarowany skład produktu końcowego:

Mąka z pszenicy, gluten z pszenicy, koncentrat białka sojowego (11%), olej rzepakowy, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octan sodu, mleczan, aromat, sól, substancje zagęszczające: metyloceluloza, przyprawy (między innymi **soja)**

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

Centrala firmy Erfstadt - Administracja