

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACION DE ESCALOPES

FORMULA				
	INGREDIENTES	CANTIDAD	KG	
	FILETES (Ave, cerdo o vacuno)			
	ENCOLANTE ESPECIAL (OVOENCOLANTE), F-026			
	PAN RALLADO FR-3 S PAN RALLADO FR-2 TS PAN RALLADO FR-10 TC			
PROCESO				
GAMA PANES RALLADOS " FR "				
<p>Diluimos, batiéndolo, el ENCOLANTE ESPECIAL F-026(OVOENCOLANTE), en la proporción de 1/16 (60 grs de producto por 1 ls de agua).</p> <p>A continuación sumergimos el filete en el ovoencolante y procedemos al empanado con el tipo de pan rallado elegido, dando un doble empanado, es decir, encolado –empanado, encolado-empanado, para conseguir un acabado y cobertura de la pieza de carne elegida, perfecta.</p> <p>En el caso del pan rallado con una granulometría más gruesa e irregular, como el FR-3 S, es aún más conveniente, para evitar calvas en el filete, dando una primera cobertura con el pan rallado G-0 GRUESO, ó un G-12, y como cobertura final el FR-3 S.</p> <p>En el proceso del empanado con pan rallado FR-2 TS, seguimos el mismo proceso, empleando como primer empanado un G-0 GRUESO, ó si lo desea el G-12 PRO.</p> <p>En el proceso de empanado con el FR-10 TC, empleamos el mismo pan para las dos coberturas.</p>				

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACIÓN DE CHICKEN FINGERS DE POLLO Y NUGGETS

FORMULA PARA 1KG. FILETADO DE PECHUGAS POLLO

INGREDIENTES:

PECHUGA DE POLLO

ENCOLANTE ESPECIAL, F-026

PANES RALLADOS GAMA"FR" : FR-3 S (CRUJIENTE), FR-2 TS

PROCESO ELABORACIÓN : FINGERS DE POLLO: Batimos el encolante Especial (OVOENCOLANTE), en las proporciones indicadas, y a continuación, una vez que hemos fileteado(filetes gruesos) la pechuga de pollo, procedemos a cortar en forma de tiras; a continuación sumergimos en el encolante y empanamos en el pan rallado FR-3 S (CRUJIENTE). Éste pan rallado aporta una cobertura irregular y un extra crujiente al empanado, una vez frito, ó horneado.

NUGGETS DE POLLO: Una vez procesada la carne de pollo, y dando la forma deseada al nugget, procedemos al encolado y empanamos con el pan rallado FR-3 S (CRUJIENTE). Y por otro lado hacemos un nuevo encolado, y en éste caso empanamos con el pan rallado FR-2 TS. Podemos emplear cualquiera de los dos panes, tratando de que las piezas se cubran perfectamente.

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACIÓN DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA, SIN SALMUERIZAR// Y SALMUERIZADA

FORMULA PARA 1KG. FILETADO DE PECHUGAS POLLO

INGREDIENTES:

PECHUGA DE POLLO

ENCOLANTE ESPECIAL, F-026

PANES RALLADOS GAMA"FR" : FR-3 S (CRUJIENTE), FR-2 TS y FR-10 TC

SALMUERA

PROCESO ELABORACIÓN FILETES DE POLLO SIN SALMUERA: Batimos el encolante especial de huevo, en las proporciones indicadas, y a continuación, una vez fileteadas las pechugas de pollo, sumergimos los filetes en el encolante y procedemos al empanado utilizando los panes rallados propuestos para dar tres acabados distintos, haciendo siempre un doble empanado:

1. Primer empanado con el pan FR-10 TC, y el acabado con el pan FR-2 TS.
2. Primer empanado con el pan FR-10TC, y el acabado con el mismo pan FR-10 TC
3. Primer empanado con el pan FR-10 TC, y el acabado con el pan FR-3 S

POLLO EN SALMUERA CON SABOR: Preparamos la salmuera, sumergiendo los filetes de pollo y lo tenemos el tiempo indicado según instrucciones, y procedemos al empanado:

1. Empanado pan rallado FR-8 C-37 (1 sólo paso).
2. Empanado pan rallado FR-3 S (1 sólo paso)

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACIÓN DE SAN JACOBOS

FORMULA Y ELABORACIÓN : SAN JACOBOS

INGREDIENTES:

FIAMBRE DE CERDO(YORK)- LONCHAS

QUESO FUNDIR- LONCHAS

ENCOLANTE ESPECIAL, F-026

PANES RALLADOS GAMA"FR" : FR-2 TS, FR-3 S, FR-10 TC, FR-8 C-37

PROCESO ELABORACIÓN: Batimos el encolante especial de huevo, en las proporciones indicadas. Procedemos a montar el san Jacobo (loncha york + queso + york), sumergimos en el encolante y procedemos al empanado utilizando los panes rallados propuestos para dar cuatro acabados distintos, haciendo un doble empanado en algunos pasos y otro solo un empanado:

1. Empanado (1 paso), con pan FR-10 TC
2. Empanado (1 paso), con pan FR-8 C-37
3. Empanado (1 paso), con PAN FR-2 TS
4. Primer empanado con pan FR-10 TC y acabado con pan FR-3 S
5. Primer empanado con pan FR-10 TC y acabado con pan FR-2 TS

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACIÓN DE CROQUETAS : JAMÓN Y BACALAO

FORMULA CROQUETAS JAMÓN

INGREDIENTES:

1 L DE LECHE ENTERA
170 GRS., HARINA TRATADA ETF.FR.01
150 GRS., MARGARINA
70 GRS DE JAMÓN (tacos pequeños)
SAL , Y NUEZ MOSCADA
ENCOLANTE ESPECIAL, F-026

PANES RALLADOS GAMA"FR" : FR-8 C-37

PROCESO ELABORACIÓN: Fundimos la margarina en la marmita, procurando que no supere los 75° máximo de temperatura, freímos los tacos de jamón y sacamos fuera de la marmita) incorporamos la harina, hacemos el rusk removiendo para que se mezcle completamente la harina con la margarina y subimos la temperatura hasta los 100° grados, incorporando al mismo tiempo la leche(a ser posible la leche a temperatura ambiente), removemos hasta que se disuelven todos los grumos, tomando rápidamente cuerpo la bechamel. Cocemos aproximadamente 15 minutos más e incorporamos los tacos de jamón fritos, enmoldamos sobre un recipiente con un máximo de 5 cm de alto, cubriendo con un film alimentario sobre la bechamel, perfectamente, para evitar que la superficie nos cree costra. Metemos en el abatidor hasta enfriar, y procedemos a dar forma a las croquetas, a continuación sumergimos en el ovoencolante y empanamos con el pan de color FR-8 C-37.

FORMULA CROQUETAS DE BACALAO

INGREDIENTES:

BACALAO EN MIGAS, DESALADO

1 L DE LECHE ENTERA

170 GRS., HARINA TRATADA ETF.FR.01

150 GRS., MARGARINA

SAL , Y NUEZ MOSCADA

ENCOLANTE ESPECIAL, F-026

PANES RALLADOS GAMA"FR" : FR-2 TS

PROCESO ELABORACIÓN: Fundimos la margarina en la marmita, procurando que no supere los 75° máximo de temperatura, incorporamos la harina, hacemos el rusk removiendo para que se mezcle completamente la harina con la margarina y subimos la temperatura hasta los 100° grados, incorporando al mismo tiempo la leche(a ser posible la leche a temperatura ambiente), removemos hasta que se disuelven todos los grumos, tomando rápidamente cuerpo la bechamel. Cocemos aproximadamente 15 minutos más, e incorporamos el bacalao desmenuzado y picado; enmoldamos sobre un recipiente con un máximo de 5 cm de alto, cubriendo con un film alimentario sobre la bechamel, perfectamente, para evitar que la superficie nos cree costra. Metemos en el abatidor hasta enfriar, y procedemos a dar forma a las croquetas, a continuación sumergimos en el ovoencolante y empanamos con el pan FR-2 TS.

FORMULA Y PROCESO PARA ELABORACIÓN DE VERDURAS EN TEMPURA, Y FINGERS DE POLLO EN TEMPURA

FORMULA

INGREDIENTES:

1 L DE AGUA MUY FRÍA

1,4 GRS DE TEMPURA ORIENTAL FRUMEN

VERDURAS: PIMIENTO ROJO Y VERDE, CEBOLLETA Y ZANAHORIA

CARNE: PECHUGA DE POLLO EN TIRAS (FINGERS)

SAL

REBOZADOR: TEMPURA ORIENTAL FRUMEN

PROCESO ELABORACIÓN: Volcamos en un recipiente batidor el agua muy fría (Importante), incorporamos la medida correspondiente, según la sugerencia de fábrica, de la TEMPURA FRUMEN, batimos bien hasta obtener una crema fina. A continuación sumergimos las piezas de verduras que las tendremos ya troceadas, en forma de rodajas, etc, escurrimos y rápidamente freímos el producto en aceite muy caliente, obteniendo un producto crujiente y apetitoso.
En el mismo proceso, mojamos en el batido las tiras de pechuga de pollo.