

Recept: Kiran® Green Burger

Batchstørrelse: 200,00 kg.

Udbytte: 90 %

Opskrift nr. R161122A %

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer'	20090	Arcon® T 158-171	26,000	13,00
		Hydreringsvand	54,000	27,00
	44300	Karamelfarve E150D	0,360	0,18
		Olie	30,000	15,00
Vand / is		Vand / is	42,640	21,32
Hjælpestof / krydderi	161122A	Kiran® Green Burger I	16,000	8,00
	161122B	Kiran® Green Burger II	31,000	15,50
Total			200,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet

Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og **Kiran® Green Burger I** køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) **Kiran® Green Burger II** tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Farsen stilles på køl indtil udstansning i ønsket form. Steges og nedkøles