

Chili Sin Carne

Pulled Simsu, recept:

	100 portion	
Mängd pulled Simsu	6,73	kg
Torr Simsubas SE	3,58	kg
Svartpeppar	15	gram
Salt	80	gram
Vatten	3,22	kg
Rapsolja	0,41	kg

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Om blandning i stimmer iakttag stor försiktighet för att inte skada utrustningen. Denna deg blir segare och trögare än exempelvis kebabrecept pga mindre vätska

Instruktion, pulled Simsu:

1. Blanda svartpeppar och salt tillsammans med torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet, mörk kinesisk soja, tomatpure och vitvinsvinäger.
4. Starta blandningen på låg hastighet. När allt vatten gått in pulvret tillsätt omedelbart rapsolja och öka knådningen. Knåda ca 3 minuter.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
6. Låt svalna över natten.
7. Riv med grov matris 10 mm (grovriwna morötter) på Hälldemaskin

Tillagning, Chili sin Carne

	100 portion	
Grön paprika	3,0	kg
Röd paprika	4,2	kg
Gul lök	2,40	kg
Vitlök	0,24	kg
Tomatpure	0,40	kg
Kidneybönor	2,67	kg
Stora vita bönor	2,67	kg
Vita bönor i tomatsås	2,67	kg
Krossade tomater	5,3	kg
Rökt paprikapulver	27	gram
Chipotlepasta, (med)	67	gram
Chilipulver	7	gram
Ancho chili pulver	13	gram
Spiskummin	40	gram
Salt	130	gram
Grönsaksbuljong	220	gram
Vatten	16	kg
Färdig mängd chili	44	kg

TIPS:

För att få ännu bättre "tugg" och lite yta, stek pulled Simsu kort i stekbord med lite olja.

Sjud sedan med i grytan 10 minuter.

Stek på lök och paprika snabbt i gryta så de får lite färg. Tillsätt vitlöken och tomatpuré, fräs några minuter. Tillsätt kryddor och rör om. Tillsätt bönor, krossade tomater, vatten, buljongtärningarna. Låt sjuda 15 - 20 minuter. Tillsätt Pulled Simsu och låt sjuda ytterligare 20 minuter och smaka av.

Servera med bröd och lite syrad grädde eller creme fraiche.