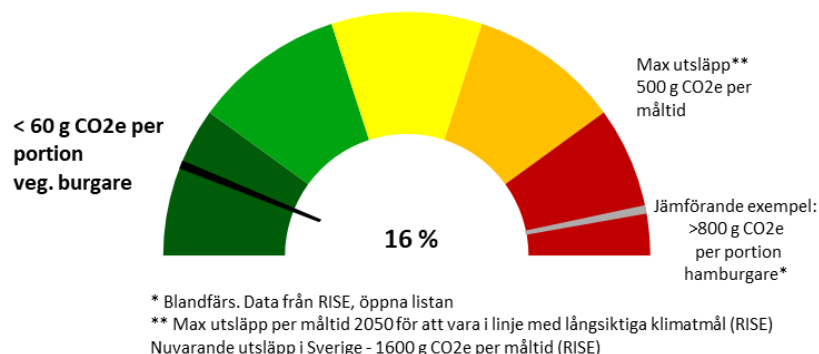


Chipotleburgare



Råvara	10 st burgare	Enhet
Mängd färdig burgare	1,3	kg
Torr Simsubas	500	gram
Vatten	400	gram
Rapsolja	150	gram
Chipotleglaze, Santa Maria	200	gram
Salt	20	gram
Japansk soja	100	gram
Liquid smoke	2	gram

Instruktion:

Blandning kan ske i Varimixer/Björn, kokgryta eller för hand.

Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidovingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch vid blandning i kokgryta.

OBS! Vid blandning med sämre omrörning (kokgryta eller för hand) se till att vatten, olja och alla "blöta ingredienser" blandas samman lite innan omrörning startas för bästa resultat.

1. Blanda samtliga ingredienser
2. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten.
3. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 1 minut i kokgryta. Kör inte för länge då texturen kan bli för seg.
4. Forma biffar/burgare, ca 120g st.
5. Tempa i ugn på 120grader med 10% fukt ca 20 minuter till inner temp 86 - 90 grader och kyl ner dem.
6. Stek på eller grilla vid servering