

Метилцеллюлоза эмульсия

Состав	веса
Холодная вода или лед	73,8
Масло	18,5
Methocel Bind 250 или аналог	4,7
Кукурузный крахмал	2,2
Соль	0.8

Инструкция

1. Смешайте сухие ингредиенты
2. Налейте масло в комбайн и всыпьте 1/2 сухих ингредиентов
3. Смешайте, затем добавьте оставшуюся половину и взбейте
4. Установите комбайн на среднюю скорость, медленно влейте холодную воду и взбейте всю смесь
5. Охладите и храните до 1 недели

Рецепт гамбургера

1. Смешайте сухие ингредиенты
2. Раскрошите TIP вручную или кухонном комбайне до крупных кусочков
3. Нарезьте маргарин или кокосовое масло на маленькие части и охладите.
4. Смешайте масло, нарезанный кубиками лук и раскрошенный TIP
5. Добавьте сухие ингредиенты и перемешайте
6. Добавьте "жидкий дым" и хорошо перемешайте
7. Добавьте эмульсию метилцеллюлозы и соедините смесь.
Полученный фарш может храниться в охлажденном и замороженном виде .
8. Убедитесь, что температура составляет 10° и сформируйте котлету.
9. Готовьте путем жарки, запекания или на пару до внутренней t не менее 85°C. Готовые котлеты можно охладить и заморозить, а потом разогреть, печь и жарить на гриле для дальнейшего использования.

Первая в мире линия пищевых добавок на основе насекомых