



# Vegavo Vegane Burgerpatties

Leitsatz:

Rezepturnummer:  
17.005

**Ablauf der Verarbeitung:**

Mit Wolf:

1. Zwiebeln auf 2-3 mm zerkleinern.
2. Vegavo Pea Tex (2827300) mit Wasser und Liq Rote Beete (1703700) mindestens 30 Minuten rehydrieren. Das Texturat regelmäßig mischen, damit das Texturat das Wasser gleichmäßig aufnimmt.
3. Emulsion aus Methylcellulose (2448500), Pflanzencreme (1480300) und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, Temperatur sollte unter 7 °C liegen.
4. Eingeweichtes Texturat auf 5 mm wolfen.
5. Zum Texturat die Zwiebeln, Emulsion, Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
6. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.
7. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

Ohne Wolf:

4. Emulsion, eingeweichtes Texturat, Zwiebeln und Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
5. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.
6. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

**In der Pfanne / auf dem Grill:**

Patties für ca. 3 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, von jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten.

**Zutaten:**

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzentrat, WEIZENEIWEISS, pflanzl. Öle u.Fette, Rapsöl, Zwiebel, Rote Betesaftkonzentrat, Erbseneiweiß, Palmfett, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Speisesalz, gemilderter Branntweinessig, Aroma, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch)

**Nährwerte:**

Brennwert KJ	913KJ
Zucker	1,6g
Brennwert Kcal	219Kcal
Eiweiß	19,2g
Fett	13,1g
Natrium	0,6g
Gesättigte Fettsäuren	6,0g
Salz	1,6g
Kohlenhydrate	4,4g

Anforderung laut Leitsatz:

**Ausgangsmaterial:**

5,00 kg	Zwiebel TK
20,70 kg	+ Vegavo PeaTex
33,00 kg	Wasser für Texturat
6,80 kg	Liq-Pflanzencreme SG
1,80 kg	Methylcellulose E 461
25,90 kg	Eiswasser für Emulsion
6,80 kg	Kokosfett gehärtet
<hr/>	
100,00 kg	

**Gewürze & Hilfsmittel:**

0,70 kg	Liq Rote Beete	1703700
16,00 kg	+ Vegavo Compound für Burger	2880900

Därme: