

PREMEZCLA PARA MORCILLAS

Mezcla de ligantes, sal, especias y emulsionantes para morzilla.

Elaboración



Materias primas

Cuero de cerdo.
Recorte de careta, oreja y trompa
Papada o tocino
Sangre en polvo
Cebolla de verdeo



Premezcla para morzilla

15Kgs. por cada 100Kg. de masa



Tripas

Según la cantidad de producto que se busque producir



Agua

Para el hidratado de la sangre.

1. Desinfectar y acondicionar las tripas.
2. Precocinar por un lado los recortes de careta, orejas y trompa de cerdo y por separado el cuero. Luego pasar todo junto con la papada o tocino por la picadora.
3. Mezclar los cortes de carne, agregar la sangre (previamente hidratada), el verdeo y la premezcla.
4. Embutir la tripa, manteniendo una buena presión y evitando la formación de burbujas de aire.
5. Cocinar a 80/85°C hasta que la sangre esté coagulada. Enfriar con agua natural y luego enviar a cámara refrigerada.

Acción funcional

Este compuesto facilita la elaboración de morcillas y morcillones. Dando un sabor justo, una textura firme a la pasta.

Se recomienda una cocción del producto elaborado de 74° internos. y un enfriamiento inmediato con baño de agua fría. Con posterior reposo antes de colocar en las cámaras de mantenimiento.

Composición

Harina de trigo enriquecida según ley 25630, polvo de gluten, sal, almidón de trigo, coriandro, ají triturado, comino molido, clavo de olor, pimienta negra molida, canela molida, pirofosfato de potasio y pirofosfato ácido de sodio.

Precauciones de Uso

Emplear utensillos limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.