



# GEMÜSEBURGER

## Ausgangsmaterial

22.000 kg	Gemüseburger (Mischung) .....	Art.-Nr. 22087
24.000 kg	Wasser	
8.000 kg	Paco Erbsentexturat.....	Art.-Nr. 20638
6.500 kg	Zucchetti, geschnetzelt	
6.500 kg	Peperoni, geschnetzelt	
6.500 kg	Zwiebeln, geschnetzelt	
	<b>oder</b>	
19.500 kg	eine TK Gemüse Mischung (Broccoli, Sommergemüse, Brunoise)	
1.500 kg	Sonnenblumenöl	
25.000 kg	Voremulsion MX (siehe unten)	
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Arbeitsanleitung

1. Erbsentexturat, Wasser (ca. 45 °C), Pflanzenöl, Gemüse und Gemüseburger-Mischung gut vermischen.
2. Voremulsion (MX) homogen unter die Masse mischen.
3. Die Masse im Kühlraum (0–2 °C) min. 2 Stunden quellen lassen.
4. Masse portionieren und zu Burger Patties ausformen.

# VOREMULSION (MX)

## Ausgangsmaterial

5.000 kg	Sonnenblumenöl gekühlt	
1.500 kg	Pacostab MX.....	Art.-Nr. 11980
9.250 kg	Eis	
9.250 kg	Wasser, kalt	
<b>25.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Arbeitsanleitung

1. Pflanzenöl vorlegen und Pacostab MX homogen einkuttern oder einmischen.
2. Eis und Wasser langsam zulaufen lassen bis eine weisse, glatte homogene Masse entsteht, die gegen Ende stark anzieht (Endtemperatur 0–2 °C).

## Zubereitung

1. Die Gemüseburger (TK) in der heissen Pfanne mit etwas Öl langsam von beiden Seiten braten oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze vorsichtig grillieren.

## Bemerkung

Dazu empfehlen wir Burgerbrötchen, Dipsaucen, Salatblätter, Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Gurkenscheiben und Käsescheiben.

## Deklarationsempfehlung

Wasser; Gemüse (Peperoni, Zwiebeln, Zucchetti)\*; Erbsenproteintexturat; HAFERFLOCKEN; Sonnenblumenöl; DINKELFLOCKEN; Gewürze; DINKELSCHROT; Verdickungsmittel: Methylcellulose; Kartoffelstärke; Leinsamen; Sonnenblumenkern; Würze; WEIZENMEHL; Meersalz; Hefeextrakt; Aroma; Maltodextrin geräuchert.

\*je nach tatsächlich verwendetem Gemüse anpassen.