

Receptuur vegan balletjes

Eenvoudig en snel heerlijke smaakvolle balletjes met de textuur van vlees

PRODUCTSAMENSTELLING

Textuur

2,50 kg PRALLO® Pea Tex oGAF (art. 111 402)
3,75 kg Water

Emulsie

0,96 kg Zonnebloemolie
0,25 kg PRALLO® Veggi Binder oGAF (art. 147 889)
2,54 kg Ijswater

INGREDIËNTEN

0,87 kg VAN HEES® Veggi Kruiden oGAF (art. 245 857)

WERKWIJZE

STAP 1



PRALLO® Pea Tex oGAF met water hydrateren door het water in te mengen en het geheel minimaal 20 minuten te laten wellen.

STAP 2



Bereiding van de emulsie: PRALLO® Veggi Binder oGAF in de olie oplossen en met een staafmixer of garde mengen tot een gladde massa.

STAP 3



Voeg het ijswater toe en meng tot een homogene massa en laat de emulsie minimaal 30 minuten stabiliseren bij maximaal 4°C.

STAP 4



Voeg de vooraf gehydrateerde PRALLO® Pea Tex oGAF en VAN HEES® Veggi Kruiden oGAF toe.

STAP 5



Meng alles tot een homogene massa.

STAP 6



Het deeg 15-20 minuten laten rusten en balletjes vormen van ongeveer 30 gram.

STAP 7



Garen in water van 90 °C tot kern 72 °C, vervolgens kort frituren in olie van 180 °C tot gewenste kleur.

STAP 8



De balletjes terugkoelen. De balletjes naturel of in combinatie met één van onze VANTASIA® sauzen presenteren. Bijvoorbeeld VANTASIA® Jus oGAF.