

# Recette de boulettes végétales cuites

Boulettes végétales savoureuses à la texture de viande faciles à préparer

## MATIÈRES PREMIÈRES

### Texturant

2,50 kg PRALLO® Pois texturé (art. 111 402)  
3,75 kg Eau

### Emulsion

0,96 kg Huile de tournesol  
0,25 kg PRALLO® Liant Boulette (art. 147 889)  
2,54 kg Eau glacée

## INGRÉDIENTS

0,87 kg VAN HEES® Assaisonnement Boulette (art. 245 857)

## MODE OPÉRATOIRE



ETAPE 1  
Réhydrater avec de l'eau le texturant **PRALLO® Pois texturé** en le mélangeant à la main et laisser reposer pendant 20 min (minimum).



ETAPE 2  
Préparer l'émulsion: Dissoudre **PRALLO® Liant Boulette** dans l'huile, puis mélanger à l'aide d'un fouet.



ETAPE 3  
Ajouter l'eau glacée jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse et homogène et laisser reposer pendant minimum 30 min à 4°C max.



ETAPE 4  
Ajouter à l'émulsion le **PRALLO® Pois texturé** et **VAN HEES® Assaisonnement Boulette** préalablement réhydraté.



ETAPE 5  
Mélanger le tout afin d'obtenir une masse homogène.



ETAPE 6  
Laisser reposer 15-20 min et former des boulettes d'environ 30 g.



ETAPE 7  
Pocher les boulettes pendant 5 min dans de l'eau à 90°C, puis les frire à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



ETAPE 8  
Laisser refroidir les boulettes avant de les présenter en vitrine. Accompagner les boulettes avec une de nos sauces **VANTASIA®** p.ex.: **VANTASIA® Jus oGAF**.