

Recette de boulettes végétales cuites

MATIÈRES PREMIÈRES

Texturant

0,250 kg PRALLO® Pois texturé (art. 111 402)
 0,375 kg Eau

Emulsion

0,096 kg Huile de colza
 0,025 kg PRALLO® Liant Boulette (art. 147 889)
 0,254 kg Eau glacée

INGRÉDIENTS

0,087 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 le **PRALLO® Liant Boulette** dans l'huile, puis mélanger à l'aide d'un fouet.

ETAPE 3



Ajouter l'eau glacée jusqu'à 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 **VAN HEES® Assaisonnement Boulette** et le **PRALLO® Pois texturé** 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 5 min dans l'eau à 85°C puis les frire à 160°C pendant 5 min.

ETAPE 8



Laisser refroidir les boulettes avant de les présenter en vitrine. Accompagner les boulettes avec une de nos sauces **VANTASIA®** p.ex.: **VANTASIA® Sauce Boulettes Stroganoff**.