



VeganNature es una mezcla en polvo de ingredientes y condimentos para la elaboración de productos de vegetales para veganos. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente, compactación y sabor.

Hamburguesas con semillas de chía

- Existen infinidad de razones por las que incluir la chía en nuestra dieta diaria. Este ‘súper alimento’ nos aporta gran cantidad de beneficios para nuestro organismo, ya que es una excelente fuente de fibra y de antioxidantes.

Preparado vegano Ideal para elaborar:

- Hamburguesas,
- Salchichas,
- Pastel vegetal, etc.

Ingredientes:

Harina de Arroz, semillas de chía, Espesantes, proteína de guisante, proteína de patata, almidón de patata, especias, condimentos, saborizantes, antioxidantes, azúcar, Regulador de la acidez, sal de yodo (sal, yodato de potasio).

Sabores:

- **Hamburguesa VeganNature**, Base neutra, para aportar vegetales de libre elección, Frescos, cocidos o deshidratados
- **Hamburguesa Mediterránea**, vegetales deshidratados, (pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, cebolla, puerro)
- **Hamburguesa Espinacas & Piñones**, (espinacas, piñones)
- **Hamburguesa Zanahoria & Calabaza**, vegetales deshidratados, (zanahoria, calabaza)
- **Hamburguesa Vegetales**, vegetales deshidratados, (patata, calabacín, chirivía, zanahoria, judías verdes)
- **Hamburguesa de la Huerta**, vegetales deshidratados, (tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla frita)
- **Hamburguesa Pizza**, vegetales deshidratados, (tomate, mix hierbas aromáticas)
- **Hamburguesa Selecta**, trozos de zanahoria, cebolla, puerro, piñones, linaza, semillas de calabaza, semillas de girasol, SEMILLA DE MOSTAZA, pistacho y especias
- **Hamburguesa Curry & Manzana**, Mezcla de especias curry y manzana deshidratada
- **Hamburguesa “Paris” tipo Floral** Mezcla de especias y hierbas aromáticas con flor de lavanda
- **Hamburguesa de diversos sabores tipos: BBQ** con miel y humo, **Grills, Tex-mex, etc.**

Presentación del producto:

- Condimento completo
- Posibilidad de condimento completo **sin Sulfitos**
- Mix Vegetales deshidratados



CÓMO HACER HAMBURGUESAS VEGANAS PERFECTAS

¿Y CON QUÉ LAS HACEMOS?

Con **verduras, hortalizas, legumbres, cereales, harinas**, etc. Las verduras le aportan sabor y color, las legumbres consistencia y textura y los cereales, sobre todo en forma de harina, ayudan a aglutinar la masa para que no se deshaga ni al hacer las hamburguesas ni al cocinarlas y con los aceites evitamos que se peguen.

A la hora de hacer hamburguesas vegetales, vegetarianas o veganas, tendremos que tener en cuenta el **color, olor, sabor y textura**, y para ello disponemos de muchos posibles ingredientes

- Hay que conseguir un buen balance de sabores y texturas y para ello hay que atender a las propiedades de los ingredientes y a la preparación.
- Aunque haya un montón de cosas que podamos usar, no vale cualquier cosa ni cualquier mezcla., Por ejemplo, si mezclamos soja texturizada con un montón de harina para hacer una masa dura y compacta que no se pegue en las manos, lo que dará como resultado es una **hamburguesa dura y reseca**.
- La aportación de las **verduras y hortalizas** nos dan mucho juego en las hamburguesas. La cebolla, cebolleta, ajo y puerro son buenas bases para el sabor, y se pueden añadir picadas y crudas o doradas en la sartén para un sabor más intenso. **Hay que tener en cuenta que algunas verduras pueden soltar agua durante la cocción**, la zanahoria y la remolacha dan muy buen color a las hamburguesas, igual que los pimientos rojos, boniato, calabaza o tomate. Las verduras y hortalizas no suelen ser muy aglomerantes y además **suelen tener un alto contenido de agua**.

Elaboración de las hamburguesas

DOSIS: 400 ml. Agua deionada 0+2°C 10%
50 ml. Aceite vegetal (girasol)
300 gr. VeganNature

Aportación de:

- **Verduras deshidratadas:** aportación libre, aconsejamos unos 50 gr/kg en seco
- **Verduras frescas o cocidas:** aportación libre, aconsejamos un 30%
- **Semillas (Quinoa, etc.):** aportación libre *(la formulación no lo requiere)*

Instrucciones: VeganNature

- Incorporar a un recipiente los ingredientes, añadir el agua poco a poco removiendo hasta conseguir la textura deseada (*aconsejamos 400 ml. para una dosis de 300 gr. de producto*) amasamos, a continuación, agregamos el aceite a modo de emulsión (*aconsejamos 50 ml. para la dosis de 300 gr. de producto*)
- Dejamos reposar la masa en frío al menos 30 minutos.
- Haz unas bolas con la mezcla resultante y darles forma de hamburguesa, que tendrás que hornear a 180° durante unos 35 minutos o hasta que se doren o bien en la plancha bien caliente.

Instrucciones con vegetales:

- Mezclar en un recipiente los ingredientes, con los vegetales (**se pueden incorporar verduras deshidratadas, frescas o cocidas**), añadir el agua poco a poco removiendo hasta conseguir la textura deseada, aconsejamos de 400 ml. a 500 ml., **tener en cuenta la aportación de agua que contienen los vegetales una vez hidratados o cocidos**, amasamos, a continuación, agregamos el aceite a modo de emulsión (aconsejamos 50 ml. de producto)
- Dejamos reposar la masa en frío al menos 30 minutos.
- Haz unas bolas con la mezcla resultante y darles forma de hamburguesa, que tendrás que hornear a 180° durante unos 35 minutos o hasta que se doren o bien en la plancha bien caliente.