

Croqueta de pollo

PARA 20 UNIDADES

Elaboración principal

Masa de croqueta de pollo

cremosa sin roux	30 g	54,55%
Preparación Fry Glue.....	5 g	9,09%
<i>Procrunx Sosa 37639</i>	5 g	9,09%
Panko.....	15 g	27,27%
Harina.....	qs	

Rebozar las bolas de masa de croqueta en harina. Pasar por la preparación de Fry Glue con agua y rebozar en la mezcla de panko con Procrunx. Freír a 180 °C hasta que quede dorada.

Masa de croqueta de pollo cremosa sin roux

Cebolla frita	55 g	6,44%
Leche	425 g	49,77%
Nata 35% M.G	100 g	11,71%
Pollo asado.....	200 g	23,42%
<i>Gelcrem Caliente Sosa 38673</i>	40 g	4,68%
<i>Instangel Sosa 38734</i>	30 g	3,51%
Sal.....	4 g	0,47%
Aceite de oliva	qs	

Sofreír un poco la cebolla con el aceite de oliva en un cazo hasta que esté dorada, añadir el pollo pasado por la máquina de picar carne y cocinar durante unos 2-3 minutos. A continuación, triturar el Instangel, el Gelcrem con la sal y añadirlo en el cazo junto con la leche previamente caliente. Dejar cocinar durante 3 minutos y enfriar con film a contacto. Dejar reposar la masa 12h en nevera antes de bolear.

Preparación Fry Glue

Agua.....	250 g	76,92%
<i>Fry Glue Sosa 38667</i>	75 g	23,08%

Mezclar los ingredientes y batir durante 1 minuto. Reservar en un bol.



38667
FRY GLUE (500 g)

Fry Glue es una mezcla de almidón y texturizantes para reemplazar el huevo en el rebozado. Tiene efecto sellante y una vez frito no se escapa el relleno.

Modo de uso: Mezclar en frío con fuerte agitación. Dejar en reposo 5 minutos antes de utilizar. Bañar los productos antes de rebozar.



37639
PROCRUNX (2,5 kg)

Procrunch es una fibra de trigo para obtener tempuras muy crujientes.

Modo de uso: Mezclar con la harina a razón de un 20-30%, dependiendo del nivel de crujiente deseado. Utilizar en preparaciones de tempura y rebozados antes de freír para obtener una textura crujiente y ligera que perdura incluso después de enfriarse.