



BURGER GIROLLE CHÂTAIGNE

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur Porc

0,600 kg - Épaule de porc

0,400 kg - Poitrine de porc

OU

Porc - Bœuf

0,600 kg - Épaule de porc

0,400 kg - Petits maigres de bœuf

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - OPTIMA Buffalo Farce Saveur Girolle Châtaigne

SA (Réf : 89101GC)

Subtile saveur Girolle avec une note de Châtaigne.

0,150 kg - Eau froide et pure

PRÉPARATION

Hacher les viandes à la grille n°3.

Réhydrater le mixe OPTIMA Buffalo Farce Saveur Girolle Châtaigne SA puis mélanger avec les viandes jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.

Placer une feuille d'emballage sur le plan de travail puis calibrer ensuite la farce en fonction du poids désiré de 110 g à 150 g et former les burgers à l'aide de la presse à hamburgers.

Les burgers ainsi formés pourront être passés dans une chapelure colorée ou aromatisée sur la face inférieure et sur le pourtour afin de laisser la face supérieure visible.

CUISSON

5 à 8 minutes sur chaque face à la poêle, au barbecue ou au four position gril.



Afin de diversifier vos fabrications, utilisez des formes de presses différentes ainsi que des chapelures aux colorations et aromatisations diverses.