



## Nugget de Frango

Melhoria de sabor

### Qual o impacto do(s) ingrediente(s) da Biospringer utilizado(s) nesta formulação?

**Pronal® 0210 / 0 - PW - L**

**Dosagem: 1.00 %** (produto pronto p/ consumo)

- Confere maior suculência ao nugget.

Ingredientes:	Controle	Teste
Peito de frango	86.00%	86.00%
Água (gelo)	5.00%	5.00%
Amido de milho	5.00%	5.00%
Maltodextrina	1.75%	0.75%
Sal	1.00%	1.00%
Alho em pó	0.50%	0.50%
Cebola em pó	0.40%	0.40%
Tripolifosfato de sódio	0.30%	0.30%
Pimenta branca em pó	0.05%	0.05%
<b>Pronal® 0210 / 0 - PW - L</b>	-	<b>1.00 %</b>
<b>Total:</b>	100.00%	100.00%

**Instruções de preparo:**

Misturar todos os ingredientes em pó entre si.  
 Moer o peito de frango resfriado (-1°C a -2°C) no Termomix junto com os ingredientes em pó e água (bem gelada).  
 Modelar, embalar e congelar.  
 Retirar as amostras do congelador e, caso apareçam, retirar os cristais de gelo em torno da massa.  
 Empanar as amostras com as coberturas na seguinte ordem: predust, batter e breading.  
 Pré fritura: fritar os nuggets a 190°C por 40 segundos.  
 Forneamento: levar os nuggets ao forno a 180°C, por aproximadamente 10 minutos, até que seu interior atinja 74°C.  
 Congelar os nuggets. Assar ou fritar os nuggets. Para assar, forno pré aquecido a 210°C por 10 minutos cada lado.

Para as formulações do predust, batter e breading basta solicitar ao Culinary Center.

Todas as informações fornecidas neste documento são resultados de testes realizados em nossos laboratórios de aplicação. Elas são fornecidas para auxiliar nossos clientes a avaliar nossos produtos em suas próprias aplicações. Não garantimos que esta informação se aplique a condições específicas de produção. A Biospringer não pode ser responsabilizada por qualquer dano decorrente da confiança nesta informação.