



# vegan&moi

*¡Vegano, qué rico!*



**grupo serhos**  
food service



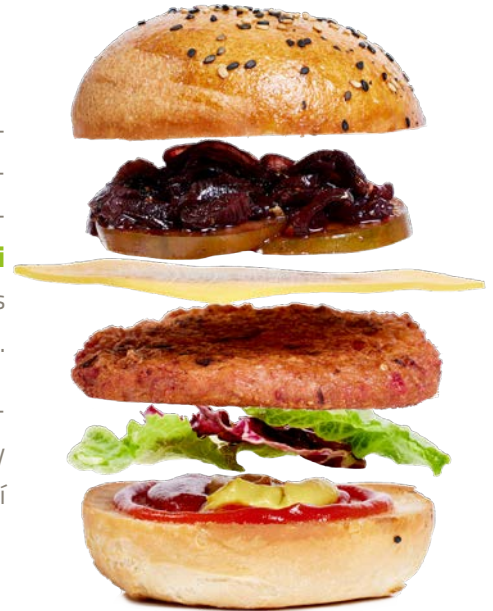
**grupo lópez pardo**

¡100 % vegano, 100 % variedad, 100 % sabor!

**vegano&moi** son mezclas de materias primas vegetales que permiten realizar diversos productos sustitutivos de la carne. Preparación sencilla: dependiendo de la mezcla solo requieren agua o aceite. Los ingredientes cuidadosamente seleccionados y equilibrados entre sí hacen que **vegano&moi** sea una experiencia deliciosa para el paladar. Además, la apariencia de los platos elaborados no tiene nada que envidiar a las recetas «originales».

**vegano&moi** es bueno para los animales, el medioambiente y los seres humanos: la mezcla base (mezcla vegana) es baja en grasas, libre de colesterol y rica en fibra, contiene un 35 % de proteína de guisantes y semillas de girasol, así como aminoácidos esenciales y no esenciales..

¡**vegano&moi** no contiene aceite de palma!



¿HALAL?

¡Por supuesto!

¿MARCA PROPIA?

¡Si lo desea, desarrollamos su mezcla individual y a medida de sus necesidades!

3 mezclas base de materias primas:

**vegano&moi** AROMATIC, PURE y PURE RED

**vegano&moi** AROMATIC:

En principio, la mezcla está lista para su uso, y solo hay que mezclarla con agua. La mezcla se puede emplear para elaborar una gran variedad de platos, como hamburguesas, albóndigas, salsa boloñesa, lasaña... Si se añaden ingredientes adicionales, especias, hierbas aromáticas, etc. las recetas adquieren un toque personal.

**vegano&moi** PURE:

De sabor neutro y color claro, solo se mezcla con sal, agua y aceite. Con esta mezcla, si se añaden especias personalizadas, se pueden elaborar diversas recetas, como salchichas, rellenos de carne blanca o recetas de «pollo» como nuggets.

**vegano&moi** PURE RED:

Condimentada con un poco de sal y pimienta, de sabor neutral, pero con el color rojizo de la mezcla Aromatic, solo se mezcla con agua y aceite. Es la elección ideal para sustituir la carne picada y complementar con especias al gusto.



*versátil*

¿Hoy hamburguesa, mañana *nuggets* y pasado boloñesa? Sin problemas. Con nuestras 3 mezclas base, podrá preparar productos y platos veganos realmente deliciosos y de manera sencilla.

*larga conservación*

**vegano&moi** tiene un largo periodo de conservación sin necesidad de refrigeración, así que es ideal para almacenar en la «despensa». La mezcla se elabora rápidamente y se prepara en el momento en que se necesita.

*preparación previa*

Albóndigas, hamburguesas, *nuggets*, lasaña, etc. se pueden preparar previamente y congelarlas para un uso posterior. ¡No es necesario descongelar los productos para cocinarlos o calentarlos!

*apta para su procesamiento mecánico*

**vegano&moi** se puede procesar, mezclar y porcionar muy bien en máquinas industriales.

# Contenido

4	Recetas básicas
6	<b>Recetas con la mezcla PURE</b>
7	<i>Nuggets</i> & hamburguesas
8	Pastel de carne vegana
9	Rollitos de col rellenos de carne vegana
10	<b>Recetas con la mezcla PURE RED</b>
10	Cevapcici
11	Albóndigas
12	Hamburguesa clásica
13	Rollitos de verano
14	Rollitos de primavera
15	Tacos & tostas
16	<b>Recetas con la mezcla AROMATIC</b>
16	Boloñesa
17	Lasaña & canelones
18	Pizza con carne picada vegana
19	Caracoles de hojaldre
20	Albóndigas Königsberger
21	Brochetas
22	Raviolis Maultaschen
23	Pralinés de patata
24	Chili sin carne
25	Rellenos
30	Salchichas diversas



*Cevapcici veganos*

Página 10

# Recetas básicas

## AROMATIC

### Hamburguesas

#### Receta para 25 hamburguesas de 120 g

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 2000 g de agua fría

Incorporar agua a la mezcla **vegano&moi** AROMATIC y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma de hamburguesa como de costumbre.

## Información

Las hierbas, cebollas u otras especias deshidratadas se deben incorporar a la mezcla seca antes de añadir el agua para conseguir una distribución más uniforme. En caso de emplear especias líquidas hay que restar su peso a la cantidad de agua a añadir.



## PURE

### Nuggets de pollo

#### Receta para 95 nuggets de 30 g

- 1000 g de **vegano&moi** PURE
- 1700 g de agua fría
- 140 g de aceite
- 40 g de sal

Añadir sal a **vegano&moi** PURE y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma de *nuggets* o similar. Los *nuggets* pueden empanarse sin huevo. Para empanar se recomienda, por ejemplo: pan rallado (panko), migas de pan o cereales.



# PURE RED

## Hamburguesas

Receta para 23 hamburguesas de 120 g

1000 g de **vegano&moi** PURE RED

1700 g de agua fría

140 g de aceite

Incorporar agua y aceite a la mezcla **vegano&moi** PURE RED y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma de hamburguesa como de costumbre.

# Nuggets

*con queso y curry*



### Receta para 80 nuggets de 45 g

- 1000 g de **vegano&moi** PURE
- 1700 g de agua fría
- 140 g de aceite
- 40 g de curry
- 20 g de sal
- 800 g de queso (dados o porciones de 10 g)

Añadir la sal y el curry a **vegano&moi** PURE y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Al dar forma a los *nuggets*, coloque el queso en el centro. Los *nuggets* pueden empanarse sin huevo.

Para empanar se recomienda, por ejemplo: pan rallado (panko), migas de pan o cereales.



# Hamburguesa vegana de pollo



### Receta para 23 hamburguesas veganas de pollo de 120 g

- 1000 g de **vegano&moi** PURE
- 1700 g de agua fría
- 140 g de aceite
- 40 g de sal

Añadir sal a **vegano&moi** PURE y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma de hamburguesa como de costumbre.

# Pastel de carne vegana



## Receta para 1 kg de pastel de carne vegana

350 g de **vegano&moi** PURE  
300 g de agua fría  
300 g de caldo de verduras (frío)  
50 g de aceite vegetal  
100 g de dados de cebolla (salteados)  
10 g de ajo picado  
10 g de mostaza  
10 g de pasta de tomate concentrado  
10 g de sal  
1,5 g de pimienta  
2 g de pimentón en polvo

Añadir la cebolla, el ajo y las especias a **vegano&moi** PURE. Incorporar el agua, el caldo de verduras y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos. Dar forma a la masa y hornear.



# Rollitos de col veganos

## Receta para 10 rollitos de col

- 350 g de **vegano&moi** PURE
- 300 g de agua fría
- 300 g de caldo de verduras (frío)
- 50 g de aceite vegetal
- 100 g de dados de cebolla (salteados)
- 10 g de ajo picado
- 10 g de mostaza
- 10 g de pasta de tomate concentrado
- 10 g de sal
- 1,5 g de pimienta
- 2 g de pimentón en polvo
- 1,5 g de mejorana
- 10 hojas de col blanca (escaldadas)

Añadir la cebolla, el ajo y las especias a la mezcla **vegano&moi** PURE. Incorporar el agua, el caldo de verduras y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos. Dividir la masa en 10 partes iguales, distribuir entre las hojas de col blanca escaldadas y enrollar. A continuación, dorar los rollitos de col en una sartén y hornear a unos 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

### Recomendación:

Si añadimos algunas verduras (por ejemplo, zanahorias, apio, boniato, etc.) al jugo que se ha generado al hornear los rollitos obtendremos una salsa vegana deliciosa.



# Cevapcici vegano

## Receta para 3450 g de mezcla

1000 g de **vegano&moi** PURE RED  
1750 g de agua fría  
230 g de aceite de oliva  
300 g de cebollas/chalotas (dados pequeños)  
20 g de ajo picado  
50 g de pimentón dulce en polvo  
20 g de pimentón picante en polvo  
5 g de cayena o chili en copos  
15 g de ajedrea o especia similar  
sal y pimienta al gusto

Añadir la cebolla, el ajo y las especias a **vegano&moi** PURE RED y mezclar. Incorporar el agua y el aceite de oliva a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos.  
Dar forma a los cevapcici según el peso deseado y procesarlos como de costumbre.  
Guarniciones clásicas: Ajvar, aros de pimiento y cebolla, rodajas de tomate

# Albóndigas



## Receta para 3150 g de mezcla

1000 g de **vegano&moi** PURE RED

1750 g de agua fría

230 g de aceite de oliva

120 g de piñones tostados, picados

6 dientes de ajo prensados

salsa de tomate

perejil picado para decorar

Añadir los piñones y el ajo a **vegano&moi** PURE RED. Incorporar el agua y el aceite de oliva a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos. Formar pequeñas bolas (del tamaño de una nuez). Preparar una sabrosa salsa de tomate ligeramente picante. Freír las bolas en aceite vegetal por todos los lados hasta que tomen un buen color. A continuación, incorporar la salsa de tomate y dejar reposar. Adornar las albóndigas con el perejil.

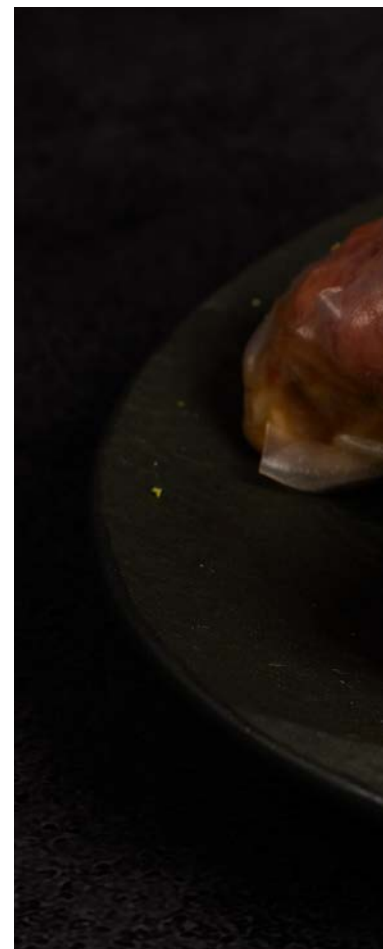
# Hamburguesa clásica



## Receta para 24 hamburguesas (2880 g de mezcla de hamburguesas)

- 1000 g de **vegano&moi** PURE RED
- 1700 g de agua fría
- 140 g de aceite
- especias al gusto
- 24 panecillos de hamburguesa
- lechuga
- tomates
- pepinillos en rodajas
- aros de cebolla
- queso vegano en lonchas
- kétchup u otras salsas al gusto

Añadir las especias a **vegano&moi** PURE RED y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos, mientras tanto, lavar y cortar las verduras. Dar forma a las hamburguesas, a continuación, freír en aceite vegetal durante unos 5 minutos por cada lado. Combinar los demás ingredientes al gusto.



# Rollitos de vegano

## Receta para 1500 g de masa (50 rollitos de 35 g)

- 350 g de **vegano&moi** PURE RED
- 600 g de agua fría
- 50 g de aceite
- 30 g de pasta de jengibre
- 200 g de col china (juliana)
- 3 zanahorias (juliana)
- 2 cebollas (dados pequeños)
- 50 g de fideos celofán (cocidos)
- 20 ml de salsa de soja
- 10 g aceite de sésamo
- 10 g de pasta de jengibre
- sal y pimienta
- 50 hojas de papel de arroz

Incorporar agua y aceite a la mezcla **vegano&moi** PURE RED y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos. Mientras tanto, saltear las verduras y los fideos celofán en una sartén a fuego vivo y sazonar con sal y pimienta; a continuación, añadir inmediatamente la salsa de soja, el aceite de sésamo y la pasta de jengibre a las verduras calientes, mezclar y dejar enfriar. Sofreír la mezcla PURE RED en la sartén y remover hasta obtener una consistencia parecida a la de la carne picada, dejar enfriar también. A continuación, mezclar la carne picada vegana con las verduras en un bol. Ablandar el papel de arroz (atención: una hoja detrás de otra). Extender la masa en el centro de las hojas de arroz y enrollar. Servir los rollitos fríos.



# Rollitos de primavera

## Receta para 1100 g de masa (35 rollitos de 35 g)

- 350 g de **vegano&moi** PURE RED
- 600 g de agua fría
- 50 g de aceite
- 30 g de pasta de jengibre
- 2 zanahorias (juliana)
- 50 g de hierbas congeladas (estilo asiático)
- 35 hojas de masa de Wan Tan

Añadir las zanahorias y las hierbas a **vegano&moi** PURE RED. Incorporar el agua, el aceite y el jengibre a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 30 minutos. Probar y, si fuera necesario, añadir más jengibre y sal.

Extender la masa en el centro de las hojas de masa de Wan Tan. Pincelar los bordes con un poco de agua y enrollar, a continuación, freír.

# Tacos

## Receta para 2000 g de Chili sin carne (con **vegano&moi** PURE RED) como base

- 2000 g de Chili sin carne **vegano&moi**
- 40 Tacos o wraps pequeños de maíz
- 200 g de guacamole
- 200 g de *sour creme* (vegana)
- 200 g de queso rallado vegano
- Hierbas al gusto para decorar



Distribuir los tacos en una superficie de trabajo limpia, añadir dos cucharadas soperas de Chili sin carne **vegano&moi** en el centro. Colocar los tacos verticalmente en una fuente para horno. Esparcir un poco de queso rallado por encima y gratinar en el horno a 200°C durante unos 8 minutos. Retirar los tacos del horno y servir con guacamole, *sour creme* y hierbas frescas.

# Tostas

## Receta para unas 40 piezas

- 700 g de **vegano&moi** PURE RED
- 1200 g de agua fría
- 100 g de aceite vegetal
- 250 g de champiñones (rodajas)
- 250 g de salsa con hierbas, con yogur, etc.
- 200 g de queso rallado
- 2 cebolletas (picadas)
- 3 barras de ciabatta o pan blanco (rodajas)
- especias al gusto

Añadir las especias a **vegano&moi** PURE RED y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Mientras tanto tostar las rodajas de pan. Freír la mezcla **vegano&moi** en una sartén (como si fuera carne picada) hasta que se desmenuce. Untar las tostas con la salsa, incorporar 3 rodajas de champiñones, la mezcla frita y desmenuzada, esparcir queso por encima y gratinar. Antes de servir decorar con cebolletas.



# Boloñesa

## Receta para unos 6000 g de boloñesa

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 2000 g de agua fría
- 2400 g de tomates enlatados en trozos
- 50 g de pasta de tomate concentrado
- 6 cebollas (dados pequeños)
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 5 zanahorias (dados pequeños)
- sal, pimienta, orégano

Añadir el agua a la mezcla **vegano&moi** AROMATIC y remover bien hasta que el polvo se disuelva completamente. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. La boloñesa se cocina de la misma manera que la versión con carne, aunque el tiempo de cocción es tan solo de 5 minutos después de añadir todos los ingredientes. Servir la boloñesa con pasta o utilizarla para otras recetas (por ejemplo, lasaña o canelones).



# Lasaña

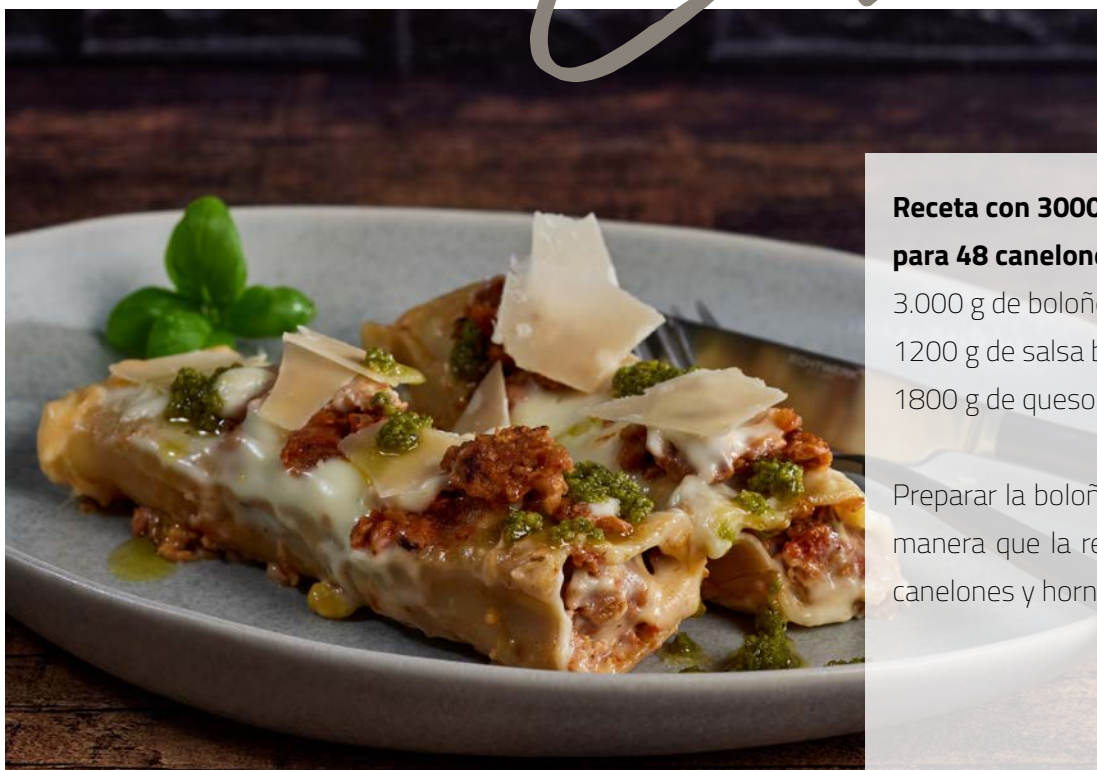
## Receta con 6000 g de boloñesa vegana como base

- 6000 g de boloñesa **vegano&moi**
- 2500 g de salsa bechamel vegana
- aprox. 48 láminas de lasaña para 4 capas
- 1200 g de queso rallado vegano

Preparar la lasaña de la manera clásica o siguiendo una receta casera.



# Canelones



## Receta con 3000 g de boloñesa vegana, para 48 canelones

- 3.000 g de boloñesa **vegano&moi**
- 1200 g de salsa bechamel vegana
- 1800 g de queso rallado vegano

Preparar la boloñesa vegana de la misma manera que la receta clásica, rellenar los canelones y hornear.

# Pizza con carne picada vegana



## Receta para 10 pizzas

1.000 g de **vegano&moi** AROMATIC

2000 g de agua fría

especias italianas al gusto

20 tomates cortados en dados gruesos

Entre 1000- 1500 g de tomate triturado (dependiendo del tamaño de las bases de pizza)

10 bases de pizza

Ingredientes al gusto: por ejemplo, tomates, pesto, albahaca, rúcula

Añadir las especias a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Freír la mezcla a fuego fuerte hasta que adquiera algo de color, a continuación, desmenuzar la masa con la cuchara de madera. Añadir los tomates cortados en dados, freírlos brevemente, a continuación incorporar unos 100 g de tomates triturados a la mezcla y retirar la sartén del fuego. Untar las pizzas con el tomate triturado, extender la mezcla **vegano&moi** y añadir los ingredientes al gusto.

# Caracoles de hojaldre

## Receta para aproximadamente 120 caracoles de hojaldre

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC

2000 g de agua fría

60 g de cebollino en aros finos

aprox. 6 planchas de hojaldre frescas, según el tamaño

Añadir el cebollino a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Cortar las planchas de hojaldre por la mitad. Extender la mezcla en aproximadamente  $\frac{3}{4}$  de la plancha de hojaldre, pincelar el resto con agua. Enrollar el hojaldre. Cortar rodajas de aproximadamente 1,5-2 cm de grosor y colocarlas en la bandeja del horno con papel de hornear. Hornear a 200°C durante unos 15 minutos. Los minicaracoles también se pueden congelar crudos o después de hornear.



# Albóndigas Königsberg



## Receta para aprox. 50 albóndigas pequeñas (peso total de la mezcla: aprox. 3200 g)

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC

2000 g de agua fría

6 cebollas pequeñas (dados pequeños)

aprox. 4,0 l de caldo de verduras para cocinar las albóndigas

1,5 l de caldo de verduras para la salsa

aprox. 100 g de mantequilla vegana

aprox. 90 g de harina

alcaparras al gusto

1,5 l de nata vegana

zumos de 3 limones

sal, pimienta, pimienta inglesa

perejil picado

Añadir la cebolla a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, preparar la salsa de alcaparras vegana según la receta clásica. Preparar el caldo de verduras y dar forma a las albóndigas. Añadir las albóndigas al caldo hirviendo y cocer a fuego lento durante 7-10 minutos, dependiendo del tamaño (el caldo solo debe cocer a fuego lento), hasta que asciendan a la superficie.

# Brochetas

## Receta para unas 40 brochetas

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC

2000 g de agua fría

30 tortillas de trigo (diámetro aprox. 20 cm)

Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Si se desea, se pueden añadir hierbas o especias de antemano. Untar las tortillas uniformemente con la mezcla **vegano&moi**, dejando un borde de 1 cm alrededor. Enrollar las tortillas con cuidado, pero con presión. Cortar los extremos sin mezcla de las tortillas enrolladas. Cortar cada tortilla en 6 trozos. Ensartar 5 trozos por brocheta, en posición horizontal. A continuación, freír las brochetas en aceite vegetal caliente o asarlas en la barbacoa durante unos 4-5 minutos por ambos lados.



## Receta para 36 raviolis Maultaschen

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC  
2000 g de agua fría  
1800 g de masa de pasta  
6 cebollas (dados pequeños)  
3 l de caldo de verduras  
un poco de harina para espolvorear  
aprox. 100 g de sustituto de yema de huevo o agua

Preparar con antelación:  
caldo de verduras con varios tipos de verduras

Añadir la cebolla a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Extender la masa de pasta, añadir con una manga pastelera el relleno a lo largo (2 tiras de unos 2 cm de grosor) en la parte inferior de la masa y extender ligeramente para que la mezcla cubra aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de la superficie. Pincelar la parte superior de la masa con el sustituto de yema de huevo o con agua. A continuación, enrollar, sin apretar, la masa de pasta de manera uniforme desde abajo hacia arriba. Espolvorear el rollo resultante con un poco de harina. Marcar, presionando con el mango de una cuchara de madera, el tamaño de los raviolis Maultaschen. A continuación, cortar con un cuchillo los raviolis. Añadir los raviolis al caldo de verduras hirviendo y cocer a fuego lento durante 10-12 minutos. Servir en el caldo de verduras, preparado anteriormente, con guarnición de verduras.



# Raviolis Maultaschen

# Pralinés de patata



## Receta para 72-84 piezas

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC

2000 g de agua fría

60 g de perejil picado

4500 g masa de patata (50 % cocida / 50 % cruda)

Añadir el perejil picado a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma redonda. Formar albóndigas con la masa de la patata. Hacer una hendidura en el centro de cada bola e introducir una bola de tamaño inferior de mezcla vegana en su interior y volver a redondear. Aplastar las bolas hasta que adquieran una forma cuadrada. Freír los pralinés de patata en mantequilla vegana hasta que estén bien crujientes por ambos lados, unos 5 minutos por cada lado. Acompañar con verduras, por ejemplo, con champiñones y puerro.

# Chili sin carne



## Receta para unos 10 kg de Chili sin carne

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC o PURE RED (entonces: 1700 g agua + 140 g de aceite)
- 2000 g de agua fría
- 6 cebollas picadas
- 12 dientes de ajo finamente picados
- 6 pimientos cortados en dados gruesos
- 600 g de tomates frescos cortados en dados pequeños
- 1000 g de maíz en conserva
- 1200 g de alubias rojas
- 2400 g de tomate en trozos o triturado
- cayena, pimienta, pimentón en polvo, chili en polvo o chili seco
- un poco de caldo de verduras, si fuera necesario

Incorporar el agua a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. Seguir la receta original sustituyendo la carne picada por la mezcla **vegano&moi**.



# Rellenos



# Relleno a la jardinera

La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 90 piezas con 45 g de relleno cada una.

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC

400 g de cebolleta (aros)

500 g de queso rallado

1500 g de salsa bechamel

625 g de agua (fría)

15 g de sal

5 g de nuez moscada

Añadir la cebolleta, el queso, la sal y la nuez moscada a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua y la bechamel a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. A continuación, se puede procesar la masa normalmente.



## Relleno sureño

La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 100 piezas con 45 g de relleno cada una.

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 2150 g de agua (fría)
- 300 g de pimiento (dados pequeños)
- 450 g de maíz
- 450 g de alubias rojas
- 600 g de queso cheddar rallado
- 5 g de pimentón en polvo (picante)

Incorporar todos los ingredientes a la mezcla, añadir el agua y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 10 minutos. Procesar la masa de relleno en un periodo de 30 minutos.



Incorporar todos los ingredientes a la mezcla, añadir el agua y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 10 minutos. Procesar la masa de relleno en un periodo de 30 minutos.

## Relleno a la italiana

La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 90 piezas con 45 g de relleno cada una.

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 1850 g de agua (fría)
- 180 g de chalotas (dados pequeños)
- 50 g de hierbas congeladas
- 900 g de tomates troceados
- 450 g de queso rallado vegano tipo mozzarella

## Información

Se pueden reemplazar los ingredientes no veganos propuestos por sustitutos veganos adecuados para elaborar una receta estrictamente vegana.

# Relleno a la griega



La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 90 piezas con 45 g de relleno cada una.

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 2000 g de agua (fría)
- 600 g de queso feta (dados)
- 300 g de aceitunas en rodajas
- 600 g de espinacas (congeladas)
- 30 g especias para gyros
- 5 g de romero

Incorporar todos los ingredientes a la mezcla, añadir el agua y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 10 minutos. Procesar la masa de relleno en un periodo de 30 minutos.

# Relleno a la francesa

La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 90 piezas con 45 g de relleno cada una.

- 1000 g de **vegano&moi** AROMATIC
- 2000 g de agua (fría)
- 300 g de chalotas (dados pequeños)
- 300 g de cebolletas (anillos)
- 600 g de crème fraîche (vegana)
- 30 g de queso rallado (vegano)



Incorporar todos los ingredientes a la mezcla, añadir el agua y remover inmediatamente para que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 10 minutos. Procesar la masa de relleno en un periodo de 30 minutos.



## *Relleno a la cazadora*

La masa del relleno es suficiente para aproximadamente 90 piezas con 45 g de relleno cada una.

Añadir las setas, las hierbas, la cebolla frita y la sal a **vegano&moi** AROMATIC y mezclar. Incorporar el agua y la crème fraîche a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. A continuación, se puede procesar la masa normalmente.

1000 g de **vegano&moi** AROMATIC  
500 g de setas (troceadas)  
50 g de hierbas (picadas)  
125 g cebolla frita  
1500 g de crème fraîche  
750 g de agua (fría)  
20 g de sal

# Salchichas Merguez

Masa base

## Receta para 3000 g de mezcla

1000 g de **vegano&moi** PURE RED

140 g de aceite

1700 g de agua (fría)

Condimento para salchichas Merguez (dependiendo de la mezcla del condimento 5- 15 %)

Sal al gusto

Añadir el condimento para salchichas Merguez (seco) a **vegano&moi** PURE RED y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Sin que la masa repose, dar forma a las salchichas. Si se emplea el condimento líquido, mezclar el condimento para salchichas Merguez con el agua y el aceite e incorporar a **vegano&moi** PURE RED y continuar como se describe anteriormente.

Cocer las salchichas durante 30 minutos a 75 °C (la masa no es apta para cámara de cocción).

# Salchichas clásicas tipo bratwurst

Para 1 kg de masa base vegana más hierbas y especias

350 g de **vegano&moi** PURE

50 g de aceite

600 g de agua

22,5 g de sal

3 g de pimienta blanca

2 g de mejorana

2 g de nuez moscada

2 g de perejil

Receta base para salchichas clásicas tipo *bratwurst*



Añadir las especias a **vegano&moi** PURE y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Sin que la masa repose, dar forma a las salchichas. Después de rellenar las tripas de salchicha, cocer los productos a 75 C° durante 30 minutos, para que obtengan una buena consistencia.

# Salchichas con queso y chili

Para 1 kg de masa base vegana más hierbas y especias

350 g de **vegano&moi** PURE

50 g de aceite

600 g de agua (fría)

22,5 g de sal

100 g de queso vegano

5 g de cayena

3 g de pimienta blanca

6 g de pimentón en polvo dulce

2 g de ajo en polvo

2 g de azúcar

5 g de chili en copos

50 g de pimiento rojo fresco (dados)

Para la elaboración seguir los pasos de las salchichas clásicas tipo *bratwurst*.





# vegan & moi

Con la mezcla **vegano & moi** usted obtiene mezclas de materias primas personalizadas para su línea de productos veganos.



ventas@lopezpardo.com  
+34 952 50 35 88  
C/Zurbarán 3. 29700 Vélez-Málaga (Málaga)

  
grupo lópez pardo