



vegan&moi

Grundrezeptur mit **vegan&moi** AROMATIC

Burger Patties

Rezept für ca. 25 Patties à 120 g

- 1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
- 2.000 g sehr kaltes Wasser

vegan&moi AROMATIC mit dem Wasser vermengen und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.



Vegane Füllungen

Rezept für ca. 75 Teilchen mit je 40 g Füllung

- 1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
- 2.000 g sehr kaltes Wasser

vegan&moi AROMATIC mit dem Wasser vermengen und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewünscht weiterverarbeiten.

Je nach Bedarf können auch noch Kräuter, Zwiebeln oder andere Zutaten beigefügt werden. Diese sollten vor der Wasserzugabe mit der Trockenmischung vermengt werden, um eine gleichmäßigere Verteilung zu erreichen.





vegan&moi

Grundrezeptur mit **vegan&moi** PURE RED

Burger Patties

Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

- 1.000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.700 g sehr kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.



Vegane Bällchen

Rezept für ca. 71 Bällchen à 40 g

- 1.000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.700 g sehr kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** Pure vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Bällchen formen.



Grundrezepturen mit **vegan&moi** PURE

Nuggets „Chicken Style“

Rezept für ca. 95 Nuggets à 30 g

- 1,000 g **vegan&moi** PURE
- 1,700 g sehr kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann zu Nuggets oder ähnlichem formen. Die Nuggets können dann ohne Ei paniert werden.

Als Panade eignen sich z.B.: Panko-Paniermehl, Semmelbrösel oder Cornflakes.



Burger Patty „Chicken Style“

Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

- 1,000 g **vegan&moi** PURE
- 1,700 g sehr kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

