



GOLDEN DIPT[®]

GUÍA DE EMPANIZADO CRUNCHY



KERRY



GUÍA DE EMPANIZADO CRUNCHY

El **empanizado tipo crunchy** es un sistema completo, compuesto de **3 elementos** importantes: un **marinador** que hace que la proteína que ocupemos quede muy jugosa después de la cocción, un **batter** que adherirá nuestro alimento perfectamente a la cobertura y un **empanizador** que le dará el acabado crujiente, hojuelado y de excelente sabor.

¡Es muy sencillo prepararlo!
Sigue el paso a paso



PASO
1

MARINA LA PROTEÍNA usando las siguientes fórmulas:

Tomando como ejemplo **1 kilo de pollo**, aplicaremos lo siguiente:

Agua helada = $1000 \times 15\% = 150\text{ml}$

Polvo "**Fried Chicken Marinade**" = $150\text{ml} \times 3\% = 4.5\text{gr}$

- Preparamos la marinada de **1 kilo de pollo** con **150 ml de agua helada** y **4.5 gramos de polvo "Fried Chicken Marinade"**. Es importante disolver el polvo con un batidor de globo, batidora o licuadora para disolverlo perfectamente.
- Una vez lista la marinada sumergimos las piezas de pollo y amasamos para que la proteína absorba por completo.
- En cantidades más grandes, se ocupan tumblers marinadores al vacío. Usando este procedimiento, manual o en tumbler, el tiempo de marinado se reduce a 15 minutos aproximadamente.

PASO
2

PREPARA BATTER

Es necesario preparar el **batter** en proporción de **1 a 5** cuando trabajamos con **coberturas de harina**:

100 gramos de **Polvo Batter G0137**
+
500 gramos de agua helada

- Preparamos el **batter** con batidor de globo para evitar la formación de grumos y reservamos. Lo ideal es que se mantenga frío con baño de hielos, para evitar el cambio de consistencia.

PASO

3

EMPANIZA EN 3 PASOS



Los pasos a seguir para el empanizado será: **Empanizado-Batter-Empanizado** lo que nos dará la cobertura ideal, con textura crujiente, sabor incomparable y apariencia apetitosa.

CRUNCHY BREADER + **BATTER HIDRATADO** + **CRUNCHY BREADER**
25 KG 1 A 5 25 KG

- El **primer empanizado** lo hacemos directamente, con el fin de secar la superficie o eliminar el exceso de marinado.
- Posteriormente sumergemos en el **batter hidratado**.
- Finalmente pasamos nuevamente por el **Crunchy Breader** agitando el alimento para que se empanice bien y se forme el hojuelado característico de una **cobertura tipo crunchy**.

PASO

4

FRITURA



Es importante considerar temperaturas de fritura que vayan entre los **150°C y los 180°C** y con tiempos entre los **3 minutos y 15 minutos**.



Piezas completas

160°C - 170°C de **13 a 15 minutos**



Piezas más pequeñas

160°C - 170°C de **11 a 13 minutos**



Trozos de pechuga

180°C de **3 a 5 minutos**

*Para cualquiera de ellos, es importante escurrir un poco antes de consumir.

IDENTIFÍCALOS CON SU CÓDIGO SAP

CÓDIGO SAP	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
2054 5329	Fried Chicken Marinade	25 Kg
20501274	Batter G 0137 MX	22.68 Kg
20571735	Crunchy Breader	25 Kg





Síguenos en Redes Sociales

 [Golden Dipt México](#)

 [Goldendipt_mexico](#)

 [GoldenDipt_latam](#)

KERRY

San Juan del Río

Oriente 2 No.4
Nuevo Parque Industrial
San Juan del Río, Qro.
México, C.P. 76809
+ 52 (427) 268 1100

WTC Cd. de México

Montecito 38
Piso 12, Oficinas 24-25
Col. Nápoles, Benito Juárez
Ciudad de México
México, C.P. 03810
+52 (55) 5488 2326

kerrylatamfoodservice.com