IMPOSSIBLE™

ATRÁS DE LA CASA

GUÍA CULINARIA

TABLA DE CONTENIDO

01 INTRODUCCIÓN

02 CONGELANDO Y DESCONGELANDO

03 MANIPULACIÓN

04 CÓMO COCINAR

05 PREPARACIONES DE CARNE MOLIDA

06 PREPARACIONES DE CARNE FORMADA

07 SOPAS Y SALSAS

01 INTRODUCCIÓN

Bienvenido a la guía culinaria de Impossible Foods. ¡La carne hecha de plantas para la gente a quien le encanta la carne finalmente está aquí! Impossible Foods está comprometido a proveer productos excepcionales a usted y a sus clientes. Para asegurar la mejor experiencia, esta guía fue creada con todo lo que necesita saber sobre guardar, cocinar y manejar la carne Impossible™.

Aprenda más sobre Impossible Foods aquí.

CARNE EN MISIÓN

Impossible Foods ha emprendido una misión para cambiar el sistema de comida global con un producto delicioso y hecho por los amantes de la carne. Por cinco años hemos trabajado en crear este producto e Impossible Foods ha examinado cada aspecto de la experiencia de comer carne, asegurándose de que la apariencia, los sonidos, los aromas, las texturas y, lo más importante, los sabores, hicieran las delicias de los amantes de la carne. La carne Impossible™ es genial para el medio ambiente y usa 95 % menos tierra, 74 % menos agua y 87 % menos emisiones de gases de efecto invernadero que la carne convencional. Además, la carne Impossible™ no contiene colesterol y su nivel de proteína es comparable al de la carne de res.

INGREDIENTES

Agua, proteína de trigo texturado, aceite de coco, proteína de papa, sabores naturales, 2 % o menos de leghemoglobina (soja), extracto de levadura, sal, goma de Konjac, goma xantana, proteína aislada de soja, vitamina E, vitamina C, tiamina (vitamina B1), zinc, niacina, vitamina B6, riboflavina (vitamina B2), vitamina B12. Contiene soja y trigo.

Para obtener la lista de ingredientes más actualizada y datos de nutrición visite Impossiblefoods.com/FAQ

SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Use la carne Impossible™ como cualquier proteína y siga las pautas de seguridad de los alimentos de su restaurante.

02 CONGELANDO Y DESCONGELANDO

La carne Impossible™ llegará congelada y se descongela un poco más rápido que otros productos de carne molida. Para obtener los mejores resultados, debe descongelarse en un refrigerador o heladera antes de usarse.

CONSEJOS Y TRUCOS

Cuando la carne se esté descongelando, no la amontone ni la descongele bajo el agua corriente.

No amontone la carne Impossible™ cuando se esté descongelando. Después de descongelarse, la carne tiene una vida útil de tres días.

No vuelva a congelar la carne porque compromete la integridad del producto.

Guarde la carne fresca hasta el momento de cocinarla. Si la temperatura de la carne Impossible™ aumenta a más de 50 °F antes de cocinarla, esto puede afectar en forma negativa la textura de la carne.

Consulte la fecha de vencimiento (“Used By”) de cada cargamento para averiguar la vida útil de la carne congelada. La fecha de vencimiento se puede encontrar en la caja y en los paquetes individuales.

03 MANIPULACIÓN

Se puede usar Impossible™ de las mismas maneras que cualquier otra carne molida. Debido a diferencias sutiles, hay algunas prácticas mejores para usar la carne Impossible™.

Aprenda como manejar el producto aquí.

CONSEJOS Y TRUCOS

La carne Impossible™ se consigue de dos maneras: a granel o en hamburguesas ya hechas de cuarto de libra

Para mantener la mejor forma de la carne Impossible™ y para que no se pegue a la superficie de cocina se recomienda, se recomienda que la carne se mantenga a la temperatura más fría posible.

La carne siempre debe manipularse con guantes cuando ya está descongelada para garantizar la seguridad e integridad del producto.

La carne Impossible™ no se encoge mucho cuando se cocina en comparación con otras carnes. El peso final, después de cocinar, se acerca mucho más al peso previo a la cocción que otros productos cárnicos.

Tenga en cuenta no manipular demasiado el producto porque podría afectar su integridad.

Después de darle forma, ponga la carne en el refrigerador otra vez entre 2 y 4 horas para enfriarla antes de cocinarla.

04 CÓMO COCINAR

HAMBURGUESAS

La hamburguesa Impossible™ se ofrece como hamburguesa de cuarto de libra o a granel, con la que se pueden formar hamburguesas del peso que se desee.

Aprenda cómo cocinar la hamburguesa Impossible™ aquí.

CONSEJOS Y TRUCOS

El tiempo de cocción de las hamburguesas Impossible™ variará según el peso de las hamburguesas formadas.

Las hamburguesas Impossible™ ofrecen el mejor resultado cuando están formadas con la carne bien firme. Una vez que tengan forma de hamburguesa, condiméntelas a gusto. Recuerde que es mejor trabajar con la carne cuando todavía está fría.

Soasar la hamburguesa Impossible™ producirá una costra deliciosa que crea textura y maximiza el sabor.

La superficie óptima para cocinar la carne es una plancha de superficie plana. El producto no queda bien si se cocina sobre fuego directo.

Se recomienda una temperatura de superficie de entre 350 y 375 ºF. Precaliente la superficie a la temperatura deseada y ponga las hamburguesas frías en la plancha. Para una hamburguesa de cuarto de libra, se recomienda un tiempo de cocción de aproximadamente 2 minutos por lado. Para mantener la seguridad y la calidad de la comida, caliéntela hasta que la temperatura interior alcance los 160 ºF.

La hamburguesa Impossible™ no necesita reposo después de cocinarse y es mejor servirla inmediatamente.

La carne funciona bien con especias, hierbas aromáticas y condimentos. Use la versatilidad de la hamburguesa Impossible™ emplatándola tal como lo haría con una hamburguesa típica o creando una hamburguesa sin igual.

05 PREPARACIONES DE CARNE MOLIDA

La carne Impossible™ se puede usar en cualquier preparación de carne molida.

Aprenda cómo usar Impossible™ en preparaciones de carne molida aquí.

CONSEJOS Y TRUCOS

Para resultados más constantes, añada especias y hierbas aromáticas al producto crudo antes de cocinarlo.

Cocine la carne Impossible™ a temperatura un poco más baja que otra carne molida para no cocinarla de más.

Para cocinar, añada aceite y caliente la sartén sobre fuego medio. Desmigaje Impossible™ y permita que se cocine sin tocarla durante 2 minutos, hasta que forme una costra de color marrón claro. Mezcle y cocine durante 2 minutos adicionales.

Algunas sugerencias para pensar en formas de usar la carne molida incluyen: tacos, burrito de lechuga, gyros y nachos.

06 PREPARACIONES DE CARNE FORMADA

Se puede utilizar Impossible™ en cualquier preparación de carne formada.

Aprenda aquí nuestras mejores prácticas.

CONSEJOS Y TRUCOS

Para crear una preparación de carne formada, primero añada los ingredientes de la receta a la carne cruda hasta que estén bien incorporados con la carne. Tenga cuidado de no procesar de más la carne y trabaje rápidamente para mantener la carne a la temperatura más fría posible.

Forme la preparación deseada y póngala en el refrigerador para mantenerla fría hasta el momento de cocinar.

Después de que el producto esté formado y frío, cocínelo hasta obtener el resultado deseado.

No se recomienda mantener la carne ya cocinada a temperaturas calientes en preparaciones de carne formada Impossible™ en sopas y salsas.

Algunas sugerencias para pensar en preparaciones de carne formada incluyen: albóndigas, bolas de masa hervida, ravioles, kofta, empanadas y salchichas.

07 SOPAS Y SALSAS

Mire algunos consejos para crear sopas y salsas aquí.

CONSEJOS Y TRUCOS

En preparación de salsas, es mejor preparar la carne Impossible™ primero y después añadir la salsa inmediatamente antes de servir.

Para preparaciones como el chile con carne, se recomienda añadir la carne cocinada al chile en el momento de servirlo en vez de hervirla a fuego lento en la salsa por mucho tiempo.

Algunas sugerencias para pensar en sopas y salsas incluyen: chili con carne, salsa boloñesa y sopa con tortilla.

MUNDO DE IMPOSIBILIDADES

IMPOSSIBLE™

impossiblefoods.com @impossible_foods