

# Soluciones para Empanar

-todo tipo de productos-



Nueva línea de **Empanados** de fabricación propia que se adaptan a las nuevas tendencias del mercado, **sin gluten**, de colores naturales y también llamativos con sabores muy originales para todo tipo de paladares y productos alimenticios.

Diferentes combinaciones de sabor: especias, hierbas aromáticas y aromas, que confieren al producto final un color fresco muy llamativo y un sabor de mayor valor añadido para el consumidor final.

Cubren muy bien la superficie del producto en una sola pasada.

Baja absorción de aceite durante la fritura.

Aplicación en todo tipo de alimentos:

**Croquetas-Flamenquines-San Jacobos-Filete Ruso-Albóndigas-Nuggets-Quesos Empanados-Empanadillas.**

**Formato de venta:** bolsas de 1.5Kg, 15Kg y 20Kg en función del tipo de producto. Para otros formatos de venta (Consultar con nuestro Dpto. Técnico-Comercial).

Para mejorar su adherencia y conseguir textura crujiente, le recomendamos utilizar nuestra **gama de encolantes**:

Código	ENCOLANTES	DOSIS
144502	ENCOPAN SG	1:3L
179982	BASE ENCOLANTE SG PR-982	1:6-8L
139605	HUEVO ENTERO EN POLVO	1:3L

Código	EMPANADOS
	Gama color natural
113110	EMPANADO SG SC
117712	EMPANADO TEXTURIZADO SG
	Gama color y sabor
113106	PREP. EMPANADOS CEREAL SG
144503	EMPANA & PIZZA
144504	EMPANA & SUMMER
144505	EMPANA & TEXMEX
144506	EMPANA & VERDURAS



C/Ciudad de Liria, 89.  
Pol. Ind. Fte. del Jarro.  
46988 Paterna (Valencia)  
T. (+34) 96 132 07 50  
F. (+34) 96 132 09 63  
pilarica@pilarica.es

 **Pilarica**  
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

# Soluciones para Empanar

-gama con color natural-



## Soluciones para empanar con colores naturales

típicos del pan para **todo tipo de productos** alimenticios.

Cubren muy bien la superficie del producto en una sola pasada.

Baja absorción de aceite durante la fritura.

Aplicación en todo tipo de alimentos:

**Croquetas-Flamenquines-San Jacobos-Filete Ruso-Albóndigas-Nuggets-Quesos Empanados-Empanadillas.**

Formatos de venta: 15Kg y 20Kg.

Código	EMPANADOS
	Gama color natural
113110	EMPANADO SG SC
117712	EMPANADO TEXTURIZADO SG



C/Ciudad de Liria, 89.  
Pol. Ind. Fte. del Jarro.  
46988 Paterna (Valencia)  
T. (+34) 96 132 07 50  
F. (+34) 96 132 09 63  
pilarica@pilarica.es

 **Pilarica**  
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)



# Soluciones para Empanar

-gama con color y sabor-



Diferentes combinaciones de sabor: **especias, hierbas aromáticas y aromas** que confieren al producto final un color fresco muy llamativo y un sabor de mayor valor añadido para el consumidor final.

Cubren muy bien la superficie del producto en una sola pasada.

Baja absorción de aceite durante la fritura.

Aplicación en todo tipo de alimentos:  
**Croquetas-Flamenquines-San Jacobos-Filete Ruso-Albóndigas-Nuggets-Quesos Empanados-Empanadillas.**

**Formato de venta:** bolsas de 1.5Kg.

Código	EMPANADOS
	Gama color y sabor
113106	PREP. EMPANADOS CEREAL SG
144503	EMPANA & PIZZA
144504	EMPANA & SUMMER
144505	EMPANA & TEXMEX
144506	EMPANA & VERDURAS



C/Ciudad de Liria, 89.  
Pol. Ind. Fte. del Jarro.  
46988 Paterna (Valencia)  
T. (+34) 96 132 07 50  
F. (+34) 96 132 09 63  
pilarica@pilarica.es



[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

# Color & Sabor

## cód. 144505 EMPANA & TEXMEX



Empanado mexicano ligeramente picante, con sabor a queso y chiles dulces.  
Color **rojo**.



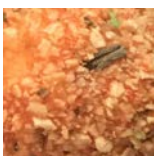
## cód. 113106 PREP. EMPANADO CEREAL SG



Empanado muy versátil para todo tipo de productos.  
Color **beige** suave muy adecuado para croquetas y escalopes.



## cód. 144503 EMPANA & PIZZA



Los mejores ingredientes de una pizza en un bocado: orégano, tomate, albahaca y tomillo son algunos de los protagonistas de un sabor inconfundible. Color **naranja**.



## cód. 144504 EMPANA & SUMMER



Empanado fresco y aromático con aromas cítricos, hierbas aromáticas y especias que le aportan sabrosidad y aspecto vivo. Color **amarillo**.



Desde  
1920



## Soluciones Culinarias - Bechamel y croquetas en frío



# COMPLET BECHALISTO PR-811

cód. 178811

**Bases Sabor** para personalizar sus croquetas  
✦ consulte con el dpto. técnico-comercial

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)



# COMPLET BECHALISTO PR-811

Código: 178811

Dosis: 150-200g/kg

Solución culinaria rápida y eficaz. Elaboración de bechamel en frío para masas de **croquetas, nuggets** y recubrimientos de **lasañas** y **canelones**.

## VENTAJAS

Contiene un conservador para evitar el crecimiento de mohos y ayudar a la vida útil del producto.  
Contiene sal, nuez, cebolla y aromas que le aportan un sabor suave y cremoso.

**Alérgenos:** contiene **leche**.

Sin gluten.

Formato de venta en bolsas de 5Kg (consultar con el dpto. comercial otras variantes disponibles).

## BECHAMEL para recubrimiento (proceso en frío)

### Proceso de elaboración:

- Pesarse el agua y aceite de la fórmula y lo vertemos en el depósito de la batidora.
- Añadir el **COMPLET BECHALISTO PR-811** y trabajar la masa a velocidad rápida durante 10-20 segundos aproximadamente.
- Dejamos reposar durante 5-10 min. en cámara de refrigeración.
- Cubrir el alimento con la bechamel preparada.
- El espesor se puede variar modificando el % de agua y aceite.

## TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	%
Aceite de girasol	21
Agua fría declarada	59
<b>COMPLET BECHALISTO PR-811</b>	20
Total	100

## CROQUETAS de sabores (proceso en frío)

### Proceso de elaboración:

- Pesarse el agua y aceite de la fórmula y lo vertemos en el depósito de la batidora.
- Añadir el **COMPLET BECHALISTO PR-811** y trabajar la masa a velocidad rápida durante 10 segundos aproximadamente.
- Según el sabor a elaborar, añadir los trozos de jamón, pollo, boletus, etc, en la cantidad recomendada (ver tabla) y continuar trabajando a velocidad rápida hasta obtener una masa homogénea.
- Disolver el **ENCOPAN SG\*** (cód. 144502) en agua fría según la proporción 1:3.
- Formar la masa de la croqueta según tamaño y forma requerida.
- Verter el encolante y el **EMPANADO SG SC \*** (cód.113110) en la máquina.
- Encolar y empanar.
- Realizar enfriamiento y/o pretratamiento térmico para estabilizar y preparar el producto para su envasado y comercialización.
- Congelar y/o refrigerar hasta su consumo.



## TABLA ORIENTATIVA

Ingredientes	Croquetas de sabores	
	kg	%
Aceite de girasol	15	14,42
Agua fría declarada	49	47,12
Jamón, morcilla, chorizo curado, pollo cocido, boletus.	15	14,43
<b>COMPLET BECHALISTO PR-811</b>	25	24,03
Total	104	100

\*El **ENCOPAN SG** (cód. 144502) es un encolante sin huevo y sin gluten, que facilita la adherencia de la masa al empanado, y aporta firmeza evitando la salida de la humedad de la masa con el tiempo (versión mejorada). No contiene alérgenos.

Dosis: según la proporción 1:3

\*El **EMPANADO SG SC** (cód. 113110) es un empanado sin gluten que se puede aplicar en cualquier pieza o masa. En fresco es de color blanco natural (consulte con el dpto. técnico la información detallada de nuestra línea de empanados).

