

GRACIAS POR CONFIAR EN

UOBO®

NO HAY HUEVOS

¡Estás a tan solo 5 diapositivas de sorprender a tus
clientes con las recetas más deliciosas del mejor
huevo vegano batido del mundo!

ALMACENAMIENTO

Guarda UOBO en el congelador. Para usarlo, descongélalo en la nevera o a temperatura ambiente si lo utilizarás de inmediato.

VIDA ÚTIL

Una vez descongelado, el producto tiene una vida útil de 5 días sin abrir y 2 días una vez abres la botella.

PREPARACIÓN

Agita bien la botella antes de utilizarlo, así asegurarás una mezcla adecuada de sus ingredientes.

COCINADO

Cocina UOBO en una sartén tal como cocinarías un huevo batido. En 2 min. aproximadamente podrás preparar una tortilla a la francesa o unos huevos revueltos con una consistencia muy similar a la del huevo animal.

REPOSO

Una vez emplatado, permite que UOBO repose durante 2 min. para obtener una mayor consistencia. Servido muy caliente resultará en una textura más suave.

50gr de UOBO = 1 huevo - 1 litro de UOBO = 24 huevos

tortilla de patatas

(7min)

1

Mezcla los ingredientes, viértelos en la sartén y deja reposar 1 min a fuego medio. Empezará a coger consistencia.



2

Cuando veas que los laterales se han hecho un poco, mueve la sartén en círculos buscando que la tortilla resbale un poco. Recomendamos una sartén antiadherente.



3

Cuando veas que está más hecha, marca los bordes con una espátula y dale la vuelta como lo harías con una tortilla tradicional.



4

Cuando la tortilla esté al punto, amarilla y un poco tostadita, deja 2-3 min a fuego medio para que se cocine por dentro.



5

Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Al retirarla de la sartén, deja reposar 2-3 min para una mejor textura.



tortilla a la francesa

(4min)

- 1 Pon aceite en una sartén antiadherente, deja que se caliente y vierte UOBO. Espera 10 segundos.



- 2 Remueve un poco la superficie con una espátula para que se cocine mejor. Espera 1 min sin hacer nada.



- 3 Comprueba que el perímetro de la tortilla se esté haciendo repasándolo la espátula. En la foto verás que ya está coagulada.



- 4 Cuando tenga consistencia genera los pliegues con la espátula hasta conseguir la forma de tortilla a la francesa tradicional. (puedes cambiar un poco la técnica para hacerla a tu gusto)



- 5 Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Al retirarla de la sartén, dejamos reposar 2-3 min para una mejor textura.



UOBOS revueltos

(3min)

1 Vierte UOBO en una sartén caliente y espera 30 segundos para que coja consistencia.



2 Deja que coagule un poco y luego rómpelo con la espátula (no lo sacudas tanto como harías con un huevo animal).



3 A medida que lo sacudas verás que va cogiendo volumen. Ve girando los trozos que hayas separado.



4 Coge con la espátula el producto que se va quedando tostadito y mézclalo con el resto.



5 Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Una vez emplatados deja reposar 2-3 min para una mejor textura.



Pastelería



¡Muy fácil!

Utiliza UOBO de la misma manera en la que usarías el huevo tradicional.

Recuerda agitarlo antes de verterlo en la receta que quieras hacer.

Recuerda: 50gr de UOBO equivalen a 1 huevo de gallina.

¡No notarás la diferencia!

¿Necesitas inspiración?

Para cualquier duda, puedes visitar nuestra web o ponerte en contacto con nuestro equipo. ¡Te ayudaremos a implementar UOBO en cualquiera de tus recetas!



VEGESAN
ventas@vegesan.es
670563000

