Jesienne Przepisy na Kulki Proteinowe (1 kg Mixu)

Poni■szy dokument zawiera dwa zbalansowane przepisy na jesienne kulki proteinowe: mi■sno-przyprawow■ w■trob■ oraz rybno-owocowy kryl. Sk■ady zosta■y zaprojektowane pod k■tem optymalnej pracy w ch■odnej wodzie.

PRZEPIS 1: Monster Liver (W■troba z przyprawami)

Sk■adnik Suchego Miksu	Gramatura	Rola w kulce
M■czka w■trobowa (Liver Meal)	150 g	G■ówny atraktor, bogaty w aminokwasy
M■czka rybna LT94	200 g	Stabilna baza bia■kowa wysokiej jako■ci
M■czka Pre-Digested	100 g	Wst■pnie przetrawione, rozpuszczalne bia■ko
M■czka kukurydziana	150 g	Struktura, ci■■ar i twardo■■ kulki
Semolina (pszenica durum)	150 g	Wi■zanie miksu, ■atwo■■ rolowania
M■ka sojowa odt■uszczona	100 g	Plastyczno■■ ciasta, bia■ko ro■linne
Robin Red (Haith's)	50 g	Przyprawy stymuluj■ce metabolizm
Czosnek w proszku (koncentrat)	20 g	Naturalny, mocny stymulator na zimn■ wod■
Mielone konopie	80 g	Rozlu■nienie struktury, kwasy Omega

Sk■adniki p■ynne (na 1 kg mixu):

- Jaja kurze: 9-10 sztuk
- Liquid Liver (P■ynna w■troba) / Amino Blend: 40 ml
- Aromat (Flavour): W■troba (Liver) lub Ka■amarnica (Squid) - 6-8 ml
- Sól kamienna: 1 p■aska ■y■ka sto■owa

PRZEPIS 2: Pure Krill & Fruit (Kryl prze■amany owocem)

Sk■adnik Suchego Miksu	Gramatura	Rola w kulce
M■czka krylowa (Krill Meal)	200 g	Intensywny, lekki i naturalny atraktor
M■czka rybna LT94	150 g	Baza strukturalna i aminokwasowa
M■czka Pre-Digested	100 g	Szybka rozpuszczalno■■ w ch■odnej wodzie
M■czka kukurydziana	150 g	Struktura i odpowiedni ci■■ar w■a■ciwy

Semolina (pszenica durum)	150 g	Baza wi■■■ca i u■atwiaj■ca rolowanie
M■ka sojowa odt■uszczona	100 g	Wype■niacz o niskiej zawarto■ci t■uszczu
CLO Birdfood / Nektarblend	100 g	Gruba struktura, u■atwia wymian■ wody
Sól kamienna (mielona do miksu)	50 g	Wzmacniacz smaku, konserwant, doci■■enie

Sk■adniki p■ynne (na 1 kg mixu):

- Jaja kurze: 9-10 sztuk
- Liquid Krill (Hydrolizat z kryla): 50 ml
- Aromat (Flavour): Kryl/Squid (5 ml) + Aromat Owocowy (■urawina/Truskawka) (4 ml)
- S■odzik NHDC: 2-3 ml

Krótka instrukcja wykonania:

1. Dok■adnie wymieszaj suche sk■adniki.
2. Roztrzep jajka z dodatkami p■ynnymi i sol■, a nast■pnie stopniowo dodawaj suchy miks.
3. Wyrobione ciasto (konsystencja plasteliny) odwi■ w foli■ na 15-20 minut przed rolowaniem.
4. Gotuj 1,5-2 min od wyp■yni■cia lub paruj 8-10 min. Susz przez 24-36 godzin.