

ARROZ INFLADO

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
ARROZ DESHIDRATADO Arroz blanco Agua Sal	150 g 300 g 5 g	<p>Dar cocción al arroz hasta que el grano esté completamente cocido y se mantenga entero.</p> <p>Cocción: Disponer el arroz con el agua y la sal, en una olla. Cocinar a fuego alto hasta que evapore el agua al nivel del arroz. Luego, bajar el fuego a mínimo y tapar, cocinar por 10 minutos más. Dejar tapado con el fuego apagado otros 10 minutos.</p> <p>Una vez cocido el arroz, se debe llevar a secar. Se puede realizar al sol, en deshidratadora o al horno. El tiempo de secado dependerá del método y de la temperatura manejada. No secar a más de 90°C.</p>
Arroz deshidratado Aceite neutro	250 g 1 Litro	<p>Calentar abundante aceite en una sauteuse. Cuando el aceite esté muy caliente, casi a punto de humo, sumergir el arroz en su totalidad con la ayuda de un tamiz, por muy poco tiempo. El arroz soplado se va a flotar casi instantáneamente y se quema muy rápidamente.</p> <p>Para un mejor resultado, utilizar solamente granos enteros y no exceder 250g de arroz por vez.</p>

BARRAS ENERGÉTICAS HAYU
(Receta para 2 Kilos)

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Arroz Soplado Chocolate de coca al 10% con bicarbonato al 0,03% Semillas secas de frutas	850 g 1050 g 100 g	Templar el chocolate, luego mezclarlo con el arroz inflado a temperatura de 29°C y las semillas tostadas. Esparcir la mezcla sobre papel parafinado y darle forma rectangular utilizando otra hoja de papel parafinado. Dividir en 70 rectángulos, antes de que el chocolate se cristalice (endurezca) completamente.