



Vegavo Hähnchenbrust, Nuggets und Jalapenoballs

vegan

Rezepturnummer:

ER2200363

Ausgangsmaterial:

12.00 kg Wasser f. Weizentexturat
54.00 kg Eiswasser

Gewürze & Hilfsmittel:

21.00 kg	Vegavo Compound Typ Hähnchen	3078700
8.00 kg	Vegavo Weizentexturat	3020100
5.00 kg	Liq-Pflanzencreme	1480300

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Texturat in Wasser für mindestens 20 Minuten einweichen.
2. Den Vegavo Compound für Hähnchen mit Eiswasser im Kutter bei 3000 Umdrehungen vermischen.
3. Langsam die Pflanzencreme zugeben und emulgieren.
4. Das Texturat zugeben und im Mischgang untermengen und kurz anschneiden.
Für Jalapenoballs etwas Masse abnehmen und mit 15 g/kg 552300 Jalapenomix vermengen.
5. Über den Vakuumfüller portionieren und in Form bringen.
Hähnchenbrust ca. 90 - 110 g
Nuggets ca. 20 - 25 g
Jalapenoballs ca. 15 - 20 g
6. Die Portionen bei 100 °C und 90 % Feuchtigkeit auf 83 °C Kerntemperatur garen.
7. Anschließend abkühlen lassen und verpacken.

Zubereitung:

Empfohlene Panaden:

- Art. 1010101 Nasspanade
Art. 868701 Panadae gelb CL
Art. 2506900 Knusperpanade gelb

Eine Verwendung unserer Lafiness Marinaden ist ebenfalls möglich.

- Art. 1445300 Lafiness Curry Gelb
Art. 549350 Lafiness Kräuterbutter

Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Stärke, WEIZENMEHL, Erbsenprotein, Ballaststoffe: Erbsenfasern, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Speisesalz, Zucker, Säureregulator: E 267 gepuffertes Essig, Rapsöl (ganz gehärtet), Aroma

Nährwerte

Brennwert KJ	581KJ
Brennwert Kcal	139Kcal
Fett	5,4g
Gesättigte Fettsäuren	0,7g
Kohlenhydrate	9,6g
Zucker	0,9g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	10,9g
Natrium	0,7g
Salz	1,8g



Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

Geschmack & Technologie