



Vegavo Falafel ready to mix

Rezepturnummer:

ER2200460

Ausgangsmaterial:

53.50 kg Wasser < 2 °C
8.00 kg Rapsöl
5.00 kg Zwiebel TK

Gewürze & Hilfsmittel:

33.50 kg Vegavo Falafel ready to mix 3751900

Ablauf der Verarbeitung:

Das Eiswasser volegen.

Den Falafelkomponenten untermengen.

Anschließend das Öl und die Zwiebeln einarbeiten bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Masse mindestens 30 Minuten im Kühlhaus quellen lassen.

Anschließend weiter verarbeiten.

Das Produkt kann im Menger oder Kutter hergestellt werden.

Aus der Masse Kugeln in gewünschter Größe formen.

Zubereitung:

Im Konvektomaten bei 100 °C, 60 % Feuchte ca. 15 Minuten garen.

Anschließend in der Pfanne oder Friteuse bräunen.

Zutaten:

Trinkwasser, Erbseneiweiß, Rapsöl, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Zwiebel, Gewürze, Kichererbseneiweiß, Speisesalz, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, natürliches Aroma, Kräuter

Nährwerte

Brennwert KJ	799KJ
Brennwert Kcal	192Kcal
Fett	10,7g
Gesättigte Fettsäuren	1,0g
Kohlenhydrate	10,0g
Zucker	2,1g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	11,7g
Natrium	0,9g
Salz	2,2g

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.