



Pulled Beef Cookie

Rezepturnummer:

ER2400061

Ausgangsmaterial:

1000 g Rindfleisch für Pulled Beef

Gewürze & Hilfsmittel:

250 g	Knusperwürzpanade fix und fertig	2507100
50 g	Nasspanade Spezial flüssig VLOG	1010101
40 g	Basis Rub	1127100

Ablauf der Verarbeitung:

1. Rindfleisch mit 40 g/kg Basis Rub Art.1127100 würzen.
2. Das gewürzte Rinderfleisch in einem Schrumpfbeutel Art.990550 oder Art. 990551verpacken und vakumziehen. Anschließend bei 90 °C schrumpfen.
3. Im Kombidämpfer bei 85 °C, 100 % Feuchte 8 Std kochen lassen.
4. Die fertig gekochte Rinderschulter aus dem Beutel nehmen und die Flüssigkeit aufbewahren.
5. Die Rinderschulter pullen und mit der Flüssigkeit aus dem Garbeutel gut vermengen.
6. Das warme Pulled Beef als Cookies formen und auf ein Blech mit Backpapier legen, im Froster anfrieren.
7. Die angefrorenen Cookies durch die Nasspanade ziehen und mit Knusperwürzpanade F&F panieren.

Zubereitung:

Airfryer: 180 °C für 12 Minuten.

Zutaten:

Rindfleisch 74,6 %, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Palmfett, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, modifizierte Stärke (enthält E 1404 OXIDIERTE WEIZENSTÄRKE), Rapsöl, Rohrzucker, Würze, HÜHNEREIKLARPULVER, Dextrose, Kräuter, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte

Brennwert KJ	1.105KJ
Brennwert Kcal	265Kcal
Fett	15,9g
Gesättigte Fettsäuren	5,1g
Kohlenhydrate	13,6g
Zucker	2,2g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	16,3g
Natrium	0,8g
Salz	2,0g

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.