



Vegavo Drehspieß Dönerstyle

Leitsatz:

Rezepturnummer:

11.2024

Ablauf der Verarbeitung:

1. Zwiebeln auf 2-3 mm zerkleinern.
2. Vegavo Pea Tex mit Wasser, Rote Beete extra und Instant Karamell für ca. 30 min. rehydrieren.
3. Emulsion aus Methylcellulose, Pflanzencreme und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, dann die Methylcellulose einmischen und danach das Eiswasser zugeben. Die Temperatur sollte dabei 7 °C nicht überschreiten.
4. Eingeweichtes Vegavo Pea Tex in Kutter dazugeben und im 2. Schneidgang auf ca. 3 mm Körnung bringen.
5. Zwiebeln, Knoblauchpaste und Compound zugeben und im Schneidgang 2 einkuttern.
6. Masse über Vakuumpfüller in Därme für Hackdöner füllen.
7. Drehspieß tiefgefrieren.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

10,00 kg	Zwiebeln TK	
16,50 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
28,00 kg	Wasser für Pea Tex	
14,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
2,00 kg	Methylcellulose E 461	2448500
29,50 kg	Eiswasser	
<hr/>		
100,00 kg		

Anschließend wie gewohnt braten und schneiden.

Gewürze & Hilfsmittel:

0,20 kg	Instant-Karamel	922200
0,40 kg	Rote Beete extra Plus	770901
1,00 kg	KNOBLAUCHPASTE 1 KG	707200
14,50 kg	Compound Veganer Hackdöner	2850400

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzentrat (Gelbe Erbsen), Rapsöl, Zwiebel (Zwiebel), WEIZENEIWEISS, Erbseneiweiß, Gewürze, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Speisesalz, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Palmfett, Knoblauch, gemilderter Branntweinessig, Aroma, Rote Betesaftkonzentrat, Karamell (Karamellzuckersirup, Maltodextrin), Maltodextrin, Würze, Dextrose, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Därme:

Nährwerte:

Brennwert KJ	863KJ
Zucker	1,7g
Brennwert Kcal	207Kcal
Eiweiß	15,7g
Fett	13,3g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,7g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	4,5g