Geschmack & Technologie

Vegavo Hähnchenbrust vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:
17.002

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

12,00 kg	Wasser f. Weizentexturat	
8,00 kg	Vegavo Weizentexturat	3020100
54,00 kg	Eiswasser	
21,00 kg	Vegavo Compound Typ Hähnchen	3078700
5,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
100,00 kg		

Gewürze & Hilfsmittel:

Därme:

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.
5. Über den Vakuumfüller in 100 g - 120 g portionieren und in Form bringen.
6. Die Portionen bei 80 °C und 100 % Feuchtigkeit auf 72 °C Kerntemperatur garen.
7. Anschließend abkühlen lassen und verpacken.

Empfohlene Panaden.
Art. 1010101 Nasspanade
Art. 868701 Panadae gelb CL
Art: 2506900 Knusperpanade gelb
Eine Verwendung unserer Lafiness Marinaden ist ebenfalls möglich

Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Stärke, Erbsenprotein, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, WEIZENMEHL, Ballaststoffe: Erbsenfasern, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Palmfett, Aroma

Nährwerte:

Brennwert KJ	579KJ
Zucker	0,9g
Brennwert Kcal	138Kcal
Eiweiß	10,9g
Fett	5,4g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	0,7g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	9,7g

www.avo.de . info@avo.de
Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126