



# Vegavo Veganer Leberkäse

Leitsatz:

Rezeptnummer:

11.2023

**Ablauf der Verarbeitung:**

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegan Funktion unter Vakuum 1 Minute bei 4.500 Umdrehungen kuttern.
3. Die Methylcellulose und Kartoffelstärke und den Gewürzcompound einstreuen und 1 Minute bei 4.500 Umdrehungen unter Vakuum kuttern.
4. Langsam das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen fein kuttern.
6. Die Masse unter Vakuum in entsprechende Formen füllen.
7. Im Ofen bei 100 °C und 80 % Feuchtigkeit auf 72 °C im Kern garen.
8. Anschließend bei 140 °C auf die gewünschte Bräunung backen.

Anforderung laut Leitsatz:

**Ausgangsmaterial:**

33,00 kg	Wasser	
33,00 kg	Eis	
21,00 kg	Rapsöl, raffiniert	
13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion	2800200
<u>100,00 kg</u>		

**Gewürze & Hilfsmittel:**

7,50 kg	Vegavo Gewürzcompound f.vegane Aufschnitt	2968200
0,40 kg	Liq-Würz Würstwürze	673104
5,00 kg	+ Kartoffelstärke 25 kg	071300
1,60 kg	Methylcellulose E 461	2448500
0,10 kg	Rauchsatz "natürlich"	1125400

Därme:

**Zutaten:**

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Kartoffelstärke, Sonnenblumenprotein, Dextrose, Speisesalz, Würze, Stärke, Gewürze, natürliches Aroma, Glucosesirup, Süßkartoffelkonzentrat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Rauch, Farbstoff: E 160a Carotin

**Nährwerte:**

Eiweiß	4,8g
Natrium	1,1g
Fett	18,4g
Salz	2,7g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Kohlenhydrate	7,1g
Brennwert KJ	936KJ