



# Vegavo vegane Bällchen "Hot Pops"

Leitsatz:

Rezepturnummer:  
VG20.208

**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 und den Jalapeno Mix zugeben und im Mischgang untermengen und kurz anschneiden.
5. Masse nach gewünschter Größe in Kugeln formen.
6. Die Bällchen panieren.
7. Anschließend verpacken und bei Bedarf tiefkühlen.

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		

**Empfohlene Panaden.**

Art. 1010101 Nasspanade  
Art. 868701 Panadae gelb CL  
Art. 2506900 Knusperpanade gelb

**Gewürze & Hilfsmittel:**

1,70 kg Jalapeno "Mix" 552300

**Zutaten:**

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

**Därme:**

**Nährwerte:**

Brennwert KJ	588KJ
Zucker	1,4g
Brennwert Kcal	140Kcal
Eiweiß	10,9g
Fett	5,4g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	0,7g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	10,0g