Geschmack & Technologie

Vegavo Vegane Nuggets

Leitsatz:

Rezepturnummer:
17.004

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

22,75 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
40,50 kg	Wasser für Texturat	
9,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
2,50 kg	Bissfest	1116213
25,25 kg	Eiswasser für Emulsion	
100,00 kg		

Gewürze & Hilfsmittel:

2,10 kg	+ Vegavo Nugget Compound	2823001

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

1. Vegavo Pea Tex ca. 30 Minuten in Wasser rehydrieren. Dabei das Tetxurat regelmäßig vermengen, damit eine optimale Aufnahme des Wassers erfolgt.
2. Die Pflanzencreme und Bissfest in den Kutter geben und miteinander vermischen.
3. Eiswasser hinzugeben und auf mittlerer Geschwindigkeit kuttern / emulgieren (unter 7 °C), so dass eine feste Emulsion entsteht.
4. Das eingeweichte Pea Tex und das Vegavo Nugget-Compound zugeben und die Masse auf die gewünschte Körnung kuttern.
5. Die Masse in Nugget-Form bringen und panieren (mit AVO Panade z.B. Art. 868701 und AVO Nasspanade z.B. Art. 1010101).
6. Nuggets tiefkühlen.

Für die Zubereitung im Airfryer:
Die Nuggets mit AVO Airfryer-Panade Art. 2587701 panieren.

In der Fritteuse:
Für 4-5 Minuten bei 170 °C frittieren.

In der Pfanne:
Nuggets mit genügend Öl von beiden Seiten für jeweils 3 Minuten auf hoher Stufe braten.

Im Airfryer / Heißluftfritteuse:
Nuggets mit AVO Panade für Airfryer panieren.
Im Airfryer für 8-10 Minuten bei 170 °C backen.

:

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzent, Rapsöl, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Palmfett, MODIFIZIERTE WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Glucosesirup, natürliches Aroma, Würze, Maltodextrin, Zucker

Nährwerte:

Brennwert KJ	727KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	174Kcal
Eiweiß	13,7g
Fett	10,3g
Natrium	0,4g
Gesättigte Fettsäuren	1,3g
Salz	1,0g
Kohlenhydrate	3,9g

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