



Vegavo veganer Aufschnitt Art Lyoner

Leitsatz:

Rezepturnummer:

11.2021

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegavo Funktion unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen glatt kuttern.
3. Langsam das Öl einlaufen lassen und unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen emulgieren.
4. Den Gewürzkomponenten einstreuen und unter Vakuum, 4.500 Umdrehungen auf eine Temperatur von 15 °C emulgieren.
5. In die betreffenden Därme, unter Vakuum füllen und bei 90 ° auf eine Kerntemperatur von 82 °C garen. Anschließend duschen und kühlen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

36,00 kg	Wasser	
30,00 kg	Eis	
21,00 kg	Rapsöl, raffiniert	
13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion	2800200
<u>100,00 kg</u>		

Gewürze & Hilfsmittel:

7,50 kg	Gewürzkomponenten für veganen Aufschnitt	2968200
---------	--	---------

Därme:

Starildarm Kal. 90 mit Rückschrumpf

Zutaten:

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

Nährwerte:

Brennwert KJ	922KJ
Zucker	2,5g
Brennwert Kcal	223Kcal
Eiweiß	5,0g
Fett	19,6g
Natrium	1,1g
Gesättigte Fettsäuren	1,6g
Salz	2,7g
Kohlenhydrate	3,9g