



Vegavo Veganes Hack

Leitsatz:

Rezepturnummer:
17.008

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

22,00 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
43,00 kg	Wasser für Texturat	
6,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
1,50 kg	Methylcellulose E 461	2448500
22,50 kg	Eiswasser für Emulsion	
5,00 kg	Kokosfett gehärtet	
<hr/>		
100,00 kg		

Gewürze & Hilfsmittel:

0,50 kg	Liq Rote Beete	1703700
0,30 kg	LIQ-WÜRZ PAPRIKA INTENSIV 3 KG-KANISTER	554000
0,80 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,50 kg	+ ERPU GOLD DV	2110000
1,40 kg	Würzung Vegi - Hack	2807700

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

Mit Wolf:

- 1.Vegavo Pea Tex in Wasser, Liq Rote Beete und Liq Paprika intensiv für ca. 30 min. rehydrieren. Dabei das Texturat regelmäßig mischen, damit das Wasser gleichmäßig einzieht.
- 2.Emulsion aus Pflanzencreme (1480300), Methylcellulose (2448500) und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, Wasser unter 7 °C.
- 3.Das eingeweichte Texturat auf 5 mm wolfen.
- 4.Alle Komponenten miteinander bindig mengen.
- 5.Masse auf ca. 0 °C runterkühlen und danach auf 3 mm wolfen.

Ohne Wolf:

3. Alle Komponenten im Kutter auf ca. 3-5 mm zerkleinern und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
4. Masse auf ca. 0 °C runterkühlen und danach auf 3 mm wolfen.

Veganes Hack in der Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe je nach gewünschter Bräunung anbraten. Das vegane Hack ist ähnlich wie Hackfleisch zu verarbeiten.

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzentrat (Gelbe Erbsen), Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett), Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Speisesalz, Aroma, gemilderter Brantweinessig, Rote Betesaftkonzentrat

Nährwerte:

Brennwert KJ	752KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	181Kcal
Eiweiß	13,4g
Fett	12,2g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	5,1g
Salz	1,9g
Kohlenhydrate	2,8g