Bauchrolle gefüllt Typ Krakauer

Leitsatz: 2.4.2.2.4
Rezepturnummer: ER2007253

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0%

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schweinebauch ohne Knochen, Knorpel, Schwarte
20.00 kg Schweinefleisch S III, 8mm gewolft
12.50 kg Schweinebacke, 3mm gewolft
10.00 kg Schweinebauch, 3mm gewolft
7.50 kg Eiswasser

Gewürze & Hilfsmittel:

10.00 kg Lake für Bauch als Aufschnitt u. Bauchrolle 10%
1.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.25 kg Brühwurst-Gold P 5064400
0.30 kg Krakauer deftig o. Glutamat u. Ascorbinsäure 100100
0.05 kg Knoblauch granuliert VLOG halal707100
0.08 kg Knoblauchpaste707200

Därme:

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.:990531

3-fach verst. Netz Art.Nr.: 093300

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch ohne Schwarte, Knochen und Knorpel vorbereiten.

Flach liegend der Länge nach aufschneiden, am Ende nicht durchtrennen, damit es eine große Fläche ergibt.

Den Bauch mit 10 % der Lake injektieren.

Anschließend Tumbeln:

3 Std gekühlt unter Vollvakuum im Intervall (20 min. Arbeit / 10 min. Pause).

Brät für die Füllung:

Das Schweinefleisch 8 mm wolfen und in den Kutter geben.

Im Mischgang anfahren , Kutterhilfsmittel und NPS zugeben. Anschließend das kalte Wasser einlaufen lassen.

Die Masse etwas auf Bindung mengen.

Im Anschluß Bauch 3 mm und Backe 3 mm zugeben und die Gewürze einstreuen.

Die gesamte Masse intensiv weiter mengen, bis eine Brätbindung erfolgt.

Den getumbelten und ausgelegten Bauch mit dem Brät füllen und zusammenrollen.

In Garfolie einschlagen und in ein 3fach Netz einziehen, in ein Schrumpfbeutel geben und einschrumpfen.

Abschließend wie folgt garen:

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

Geschmack & Technologie

Bei einer Temperatur von +78 °C auf eine Kerntemperatur von +72 °C.

Wie gewohnt abkühlen.

Geeignete Hilfsprodukte

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.: 990531

3-fach verst. Netz Art.Nr.: 093300

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

Zutaten:

Schweinefleisch 63,1 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 451 Triphosphate), Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Knoblauch, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Gewürze, Zucker, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 484 Kcal
Brennwert 1998 KJ
Eiweiß 10.9 g
Kohlenhydrate 0.7 g
Zucker 0.2 g
Fett 48.5 g
gesättigte Fettsäuren 3.3 g
Salz 2.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.