Bauchrolle gefüllt Typ Smokey

Leitsatz: 2.4.2.2.4
Rezepturnummer: ER2007260

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, 3mm gewolft
10.00 kg Schweinebacke, 3mm gewolft
10.00 kg Schweinebauch, 3mm gewolft
10.00 kg Scherbeneis

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 Süddeutsche Spezialität Stuttgarter Schinkenwurst038900
0.40 kg Smokey Rub halal1829300
1.00 kg Paprikaflocken rot, 9 mm VLOG722700

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 grüße 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 3 mm in den Kutter geben und trocken vorlaufen lassen.

Das Kutterhilfsmittel und NPS zugeben 2/3 vom Scherbeneis einlaufen lassen.

Bei + 2 °C den gewolften Nackenspeck und die gewolften Backen hinzugeben sowie das restliche Scherbeneis.

Ab +4 °C die Gewürze hinzugeben und bis +12 °C auskuttern.

Zum Schluss die Paprikaflocken unterziehen und gegebenenfalls etwas anschneiden.

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

In Garfolie einschlagen und in ein 3-fach 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 Hilfsmittel:

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.: 990531

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

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Paprika, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 451 Triphosphate), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Meersalz, Rohrzucker, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Glucosesirup, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch

Nährwerte:

Brennwert 475 Kcal
Brennwert 1958 KJ
Eiweiß 10.7 g
Kohlenhydrate 1 g
Zucker 0.5 g
Fett 47.4 g
gesättigte Fettsäuren 3.1 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.