

Bauchrolle gefüllt Typ Trüffel

Leitsatz: 2.4.2.2.4

Rezepturnummer: ER2007257

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebefrei Fleischeiweiß >= 8.5%

Bindegewebefrei Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
>= 82.0%

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schweinebauch ohne Knochen, Knorpel,
Schwarze

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

0.30 kg Süddeutsche Spezialität Stuttgarter
Schinkenwurst038900

0.25 kg Brühwurst-Gold P 5064400

0.10 kg Trüffelaroma halal070501

1.00 kg Trüffel 4x4 mm (*Tuber aestivum*) 1 kg ATG
4234601

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 Schwarze, 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 und das Trüffelaroma hinzugeben
und bis +12 °C auskuttern.

Zum Schluss die Trüffelwürfel unterziehen.

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 Hilsmittel

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.: 990531

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

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Schwarze Sommertrüffel (Schwarzer Sommertrüffel 87 %, Wasser, Speisesalz), Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Wasser, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphat, E 451 Triphosphat), Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Aroma

Nährwerte:

Brennwert 473 Kcal

Brennwert 1953 KJ

Eiweiß 10.6 g

Kohlenhydrate 0.8 g

Zucker 0.2 g

Fett 47.4 g

gesättigte Fettsäuren 3.1 g

Salz 2 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.