Delikatess - Leberwurst mit Bratapfel-Fruchtmix

Leitsatz: 2.4.3.2.1
Rezepturnummer: ER2500736

Anforderung laut Leitsatz:
Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0%

Ausgangsmaterial:
27.00 kg Schweineleber
20.00 kg Schweinefleisch S III, gebrühtt, 3mm gewolft
35.00 kg Schweinewammen, gebrüht, 3mm gewolft
18.00 kg Speck, gebrüht, 3mm gewolft

Gewürze & Hilfsmittel:
2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.50 kg Feine Deli. Leberwurst "Orchidee" ohne Glutamat 044601
0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500
0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze halal287400
0.10 kg AVO-Rot extra halal062700
0.30 kg Liq-Würz Bratzwiebel052701
4.00 kg Bratapfel - Fruchtmix SG984900

Därme:

AVO Betex gold Fettende, 1,2 kg mit Aufdruck

"Del. Leberwurst Bratapfel-Fruchtmix"

Art.Nr. 082807

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

1. Die Leber frisch mit dem AVOROT EXTRA

- aber ohne Salz - vorkuttern.

2. Schweineköpfe, Wammen, Bäuche und Speck,

gebrüht, 3mm wolfen.

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch, Speck, Bäuche und Wammen einige

Runden vorkuttern, dabei sämtliche Gewürze

und Hilfsstoffe zugeben, außer Salz.

2. Die heiße Brühe (Kochverlust) langsam zugeben

und das Brät homogenisieren

3. Die vorgekutterte Leber ungesalzen hinzugeben,

5-8 Runden einlaufen lassen.

4. Salz zugeben und fertig emulgieren, zum Schluß

den Bratapfel-Fruchtmix unterziehen.

Kutterendtemperatur: +30 °C bis +40 °C

Bei einer Temperatur von +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C garen.

Anschließend abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Am darauf folgenden Tag kalt überräuchern.

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.

30 min. trocknen bei +25 °C, 30 min. räuchern bei +25 °C.

Tauchen mit AVO-Tauchmasse AVOWAX Art.Nr. 063100

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweineleber, Schweineschwarten, Speisesalz, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Ananasgranulat (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Gewürze, Emulgator: (E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E 322 Sonnenblumenlecithin), Dextrose, Wasser, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Bratzwiebelextrakt, Zimt, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Feuchthaltemittel: E 420 Sorbit, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl

Nährwerte:

Brennwert 432 Kcal
Brennwert 1788 KJ
Eiweiß 15.3 g
Kohlenhydrate 3.9 g
Zucker 2.6 g
Fett 39.4 g
gesättigte Fettsäuren 13.1 g
Salz 2.3 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.