Delikatess - Leberwurst mit Cranberry-Apfel

Leitsatz: 2.4.3.2.1
Rezepturnummer: ER2500740

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0%

Ausgangsmaterial:

26.00 kg Schweineleber
14.00 kg Schweinefleisch S III, gebrühtt, 3mm gewolft
35.00 kg Schweinewammen, gebrüht, 3mm gewolft
20.00 kg Speck, gebrüht, 3mm gewolft
5.00 kg Zwiebeln gedünstet

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.60 kg Feine Deli. Leberwurst "Orchidee" ohne Glutamat 044601
0.10 kg AVO-Rot extra halal062700
4.00 kg Cranberry - Apfel - Mix862400
0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze halal287400
0.50 kg Liq-Emulgator E472c4563500

Därme:

AVO Betex gold Fettende, 1,2 kg mit Aufdruck

"Del. Leberwurst Cranberry / Apfel"

Art.Nr. 082936

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

1. Die Leber frisch mit dem AVOROT EXTRA

- aber ohne Salz - vorkuttern.

2. Schweinefleisch, Wammen, 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 Cranberry-Apfel Mix 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.

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

Am darauf folgenden Tag kalt überräuchern.

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

Tauchen mit AVO-Tauchmasse AVOWAX Art.Nr. 063100

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweineleber, Zwiebeln, Schweineschwarten, Speisesalz, Cranberries, gesüßt (Cranberries, Zucker, Stärke, Sonnenblumenöl), Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), Toastzwiebeln, Emulgator: (E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E 322 Sonnenblumenlecithin), Gewürze, Dextrose, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 434 Kcal
Brennwert 1793 KJ
Eiweiß 14.2 g
Kohlenhydrate 4 g
Zucker 3 g
Fett 40 g
gesättigte Fettsäuren 13.2 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.