



Geschmack & Technologie

Delikatess - Leberwurst mit Trüffel

Leitsatz: 2.4.3.2.1

Rezepturnummer: ER2500738

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 10.0\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 82.0\%$

Ausgangsmaterial:

28.00 kg Schweineleber

15.00 kg Schweinefleisch S III, gebrüht, 3mm gewolft

35.00 kg Schweinewammen, gebrüht, 3mm gewolft

17.00 kg Speck, gebrüht, 3mm gewolft

5.00 kg Zwiebeln gedünstet

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

0.40 kg ORCHIDEE Feine Delikatess Leberwurst [041200](#)

0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500

0.10 kg AVO-Rot extra halal [062700](#)

0.20 kg Trüffelaroma070501

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

Därme:

AVO Betex gold Fettende, 1,2 kg mit Aufdruck
"Trüffelleberwurst"

Art.Nr. 082805

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
die Trüffelnwürfel 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:

Schweineleber 29,6 %, Schweinefleisch 68,3 %, Zwiebeln, Speisesalz, Sommertrüffel, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Aroma, Zucker, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 411 Kcal

Brennwert 1700 KJ

Eiweiß 14.9 g

Kohlenhydrate 1.3 g

Zucker 0.8 g

Fett 38.4 g

gesättigte Fettsäuren 12.7 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.