Delikatess - Leberwurst mit Trüffel

Leitsatz: 2.4.3.2.1
Rezepturnummer: ER2500738

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

Ausgangsmaterial:
28.00 kg Schweineleber
15.00 kg Schweinefleisch S III, gebrühtt, 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 250062503
0.40 kg ORCHIDEE Feine Delikatess Leberwurst041200
0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500
0.10 kg AVO-Rot extra halal062700
0.20 kg Trüffelaroma halal070501
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 Trüffelwürfel 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 68,3 %, Schweineleber 29,6 %, Zwiebeln, Schweineschwarten, Speisesalz, Sommertrüffel, Emulgator: (E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E 322 Sonnenblumenlecithin), Wasser, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Maltodextrin, Dextrose, Aroma, Zucker, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Kokosöl

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.