Delikatess - Leberwurst mit Trüffel

Leitsatz: 2.4.3.2.1
Rezepturnummer: ER1808540

Anforderung laut Leitsatz:

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

Ausgangsmaterial:

30.00 kg Schweineleber
13.00 kg Schweinefleisch S III, gebrühtt, 3mm gewolft
30.00 kg Schweinewammen, gebrüht, 3mm gewolft
17.00 kg Speck, gebrüht, 3mm gewolft
5.00 kg Zwiebeln gedünstet
5.00 kg Schweinebauchabschnitte, geräuchert, gebrüht, 3mm gewolft

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.10 kg AVO-Rot extra halal062700
0.50 kg AVO - Ester VLOG halal622900
0.10 kg AVO-Glut 2000069700
0.40 kg ORCHIDEE Feine Delikatess Leberwurst041200
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.

3. AVO Ester in etwas heißer Brühe vorlösen.

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 66,1 %, Schweineleber 31,7 %, Zwiebeln, Speisesalz, Schwarze Sommertrüffel (Schwarzer Sommertrüffel 87 %, Wasser, Speisesalz), Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Zucker, Aroma, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, SELLERIEKNOLLE

Zubereitung:

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.

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

Tauchen mit AVO-Tauchmasse AVOWAX Art.Nr. 063100

Nährwerte:

Brennwert 412 Kcal
Brennwert 1703 KJ
Eiweiß 14.9 g
Kohlenhydrate 1.2 g
Zucker 0.8 g
Fett 38.6 g
gesättigte Fettsäuren 12.3 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.