Farmerschinken

Leitsatz: 2.3.2
Rezepturnummer: ER1708002

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Oberschalen, Unterschalen gefliest

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Farmerschinkenlake 20%

Därme:

AVO Kollagenfolie (Art. Nr. 990534)

40cm breit und 55m lang

AVO Tubularnetz (Art. Nr. 093000)

Ablauf der Verarbeitung:

Die gefliesten Oberschalen und Unterschalen

gut gekühlt mit 20 % der Lake aufspritzen.

Anschließend Tumbeln, vorzugsweise über Nacht.

1 Std. Dauerlauf

11 Std. Intervall (10 min Massage - 20 min Pause)

Alles Unter Vakuum 85 % und bei +3 °C.

Hilfsmittel

AVO Kollagenfolie (Art. Nr. 990534)

40 cm breit und 55 m lang

AVO Tubularnetz (Art. Nr. 093000)

Jeweils eine Oberschale und eine Unterschale

stramm in die AVO-Kollagenfolie einschlagen.

Den Schinken mit der Folie in ein AVO Tubularnetz

einziehen.

Den Schinken dabei fest zusammendrücken und

abklippen, anschließend zwischen zwei

Sieben pressen.

Auf Sieb liegend bei +80 °C und einer Feuchte

von 70 % ca. 1 Std. backen.

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.

Anschließend bei einer Temperatur von +72 °C bis zu einer

Kerntemperatur von +62° C mit 100 % Feuchte garen.

Zum Schluß wieder bei +80 °C und einer Feuchte von 70 %

bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C fertig backen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Blütenhonig, Würze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Zitronensaftpulver, SELLERIEKNOLLE

Zubereitung:

Jeweils eine Oberschale und eine Unterschale

stramm in die AVO-Kollagenfolie einschlagen.

Den Schinken mit der Folie in ein AVO Tubularnetz

einziehen.

Den Schinken dabei fest zusammendrücken und

abklippen, anschließend zwischen zwei

Sieben pressen.

Auf Sieb liegend bei +80°C und einer Feuchte

von 70°C ca. 1Std backen.

Anschließend bei einer Temperatur von +72°C bis zu einer

Kerntemperatur von +62°C mit 100% Feuchte garen.

Zum Schluß wieder bei +80°C und einer Feuchte von 70%

bis zu einer Kerntemperatur von +72°C fertig backen.

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

Nährwerte:

Brennwert 137 Kcal
Brennwert 576 KJ
Eiweiß 20.8 g
Kohlenhydrate 1.7 g
Zucker 1.2 g
Fett 5.2 g
gesättigte Fettsäuren 2.1 g
Salz 2.4 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.