



Geschmack & Technologie

Geflügelbratwurst mit Liq-Würz Pflanzencreme

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER1604431

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

32.00 kg Hähnchenkeulenfleisch

30.00 kg Putenkeulenfleisch

18.00 kg Eis

Gewürze & Hilfsmittel:

2.10 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

20.00 kg Liq-Würz Pflanzencreme für Bratwurst1516800

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das Fleischmaterial 3 mm wolfen.

Anschließend trocken mit dem Bratwurst Gold

und Salz einige Runden vorkuttern.

2. Die Hälfte Eis einkuttern, bis eine Emulsion entsteht.

3. Nun die Pflanzencreme zufügen und bindig kuttern

bis zu einer Temperatur von ca. $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

4. Das restliche Eis hinzufügen und auskuttern

bis ca. $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

5. Die fertige Masse, idealerweise unter Vakuum, in die

betreffenden Därme füllen.

Bei $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zur Kerntemperatur von $+74\text{ }^{\circ}\text{C}$ brühen, anschließend unter fließendem, kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Hühnerfleisch 31,6 %, Putenfleisch 31,4 %, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Hühnerhaut, Gewürze, Würze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Kräuter, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert 248 Kcal

Brennwert 1026 KJ

Eiweiß 14.6 g

Kohlenhydrate 1.6 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.



Geschmack & Technologie

Zucker 0.6 g
Fett 20.1 g
gesättigte Fettsäuren 2.9 g
Salz 2.9 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.