Haxenbraten gebacken

Leitsatz: 2.3.6
Rezepturnummer: ER2007242

Ausgangsmaterial:

50.00 kg Eisbeinfleisch
50.00 kg Dickbeinfleisch
20.00 kg Rücken-Schwarten

Gewürze & Hilfsmittel:

20.00 kg Pökellake für Haxenbraten 20 %

Därme:

Kochfolie 800x970mm Art.: 990539

Ablauf der Verarbeitung:

Das Eisbeinfleisch und die Dickbeine zurechtschneiden, Sehnenköpfe entfernen.

Das Material mit 20 % der Pökellake injektieren und in den Tumbler geben.

Die Schwarten für die Formen zuschneiden, ebenfalls mit in den Tumbler geben.

Im Tumbler gekühlt +2 °C unter Vollvakuum für 12 Stunden schonend tumbeln.

1 Std. Dauerlauf

11 Std. Intervall (10 min. Arbeit / 20 min. Pause)

Die Formen mit Kochfolie auslegen.

Eine Schwarte passend unten einlegen.

Die Form mit den getumbelten material voll auslegen.

Zum Abschluss noch eine Schwarte auflegen und die Folie zuschlagen.

Die Form Vakuum ziehen und mit dem Decke festl verschließen.

Garen in einer Stufenkochung.

1 Std bei +50 °C, 1 Std bei +60 °C anschließend bei +78 °C

bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C.

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

Nach dem auskühlen den Haxenbraten ausformen.

Die Schwarte leicht einritzen und bei trockener Hitze im Heißluftofen bei +240 °C kross backen.

Hilfsmittel

Kochfolie 800x970mm Art.: 990539

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säureregulator: E 262 Natriumacetate

Nährwerte:

Brennwert 253 Kcal
Brennwert 1050 KJ
Eiweiß 17.6 g
Kohlenhydrate 0.9 g
Zucker 0.5 g
Fett 19.9 g
gesättigte Fettsäuren 6.4 g
Salz 1.9 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.