Kochschinken mit Spargel

Leitsatz: 2.3.1.2
Rezepturnummer: REZ2016000645

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold Art. Nr. 658100
3.00 kg Liq-Würz Spargel553000

Därme:

Hinweis:

Der Spargelschinken kann auch von außen mit unserer

Art Nr. 083614 Spargelfolie ummantelt werden, oder

mit Spargelspitzen Art. Nr. 786300.

Schrumpfbeutel 400x600 mm Art. 990550

Schrumpfbeutel 250x400 mm Art. 990551

Ablauf der Verarbeitung:

Verarbeitung:

20% der Lake injektieren.

Anschließend das Material wie gewohnt tumbeln.

In den Tumbler Zugabe von 30 g Spargelaroma Art Nr. 553000 je kg Frischfleisch. Das Aroma in 2 % Lake auflösen.

1 Std. Dauerlauf, 14 Std. Intervall, 15 min Arbeit, 15 Min Pause

Die Innenseite und Aussenseite mit AVO Spargelspitzen Art. 786300 bestreuen und in die Garfolie Art.990531 einschlagen.

Oder die Spargelfolie Art Nr. 083614 nutzen und einschlagen und in das AVO Schinkennetz 3 fach verstärkt Art.Nr. 093300 einziehen und stramm klippen.

Oder in Formen füllen. Wichtig: Die Formen stramm zudrücken.

Hinweis:

Der Spargelschinken kann auch von außen mit unserer

Art Nr. 083614 Spargelfolie ummantelt werden, oder

mit Spargelspitzen Art. Nr. 786300.

Schrumpfbeutel 400x600 mm Art. 990550

Garen

1. Das Produkt bei +80 °C Ofentemperatur 30 % Feuchte

auf eine Kerntemperatur von +72 °C 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.

2. **Oder** bei einer Kammertemperatur von +78 °C auf eine Kerntemperatur von +70 °C garen.

3. **Eine weitere Variante ist die Stufenkochung**

1 Std. bei +50 °C, 1 Std. bei +60 °C und anschließend bei +78 °C auf eine Kerntemperatur von +70 °C garen.

Ideal für Formen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Glucosesirup, Stabilisator: (E 420 Sorbit, E 450 Diphosphate), Spargelaroma, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Zubereitung:

Garen

1. Das Produkt bei +80°C Ofentemperatur 30% Feuchte auf eine Kerntemperatur von 72°C backen.

2. **Oder** bei einer Kammertemperatur von 78°C auf eine Kerntemperatur von 70°C garen.

3. **Eine weitere Variante ist die Stufenkochung**

1h bei 50°C, 1h bei 60°C und anschließend bei 78°C auf eine Kerntemperatur von 70°C garen. **Ideal für Formen.**

Nährwerte:

Brennwert 128 Kcal
Brennwert 539 KJ
Eiweiß 19.1 g
Kohlenhydrate 2.1 g
Zucker 1.2 g
Fett 4.8 g
gesättigte Fettsäuren 1.9 g
Salz 2.8 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.