Leberpate fein

Leitsatz: 2.4.3.1.1
Rezepturnummer: ER2500743

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 11.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0%

Ausgangsmaterial:

30.00 kg Schweineleber frisch
45.00 kg Wamme mit Schwarte
20.00 kg Speckdeckel
5.00 kg Fleischbrühe

Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Honig-Spezial halal069800
1.00 kg Sahnepulver077701
1.80 kg Nitritpökelsalz E 250062503
4.00 kg Pate KP1262900

Därme:

Alu Schalen zum befüllen

Alu Schalen Gr. M Art.Nr. 1285800

Alu Schalen Gr. L Art.Nr. 1285700

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wamme bei +93 °C 1 Std. gut durchgaren.

dann die Speckdeckel zugeben und alles 1 Std. weitergaren.

2. Die frische saubere Leber von den Gallengängen befreien

und mit 270 g Nitritpökelsalz und AVO rot blasig kuttern.

Anschließend die Masse entnehmen.

3. Den Kutter mit heißer Kesselbrühe vorwärmen

Das vorgegarte Material in den Kutter geben. 3.500 U/min.

Die Pate KP, Sahnepulver, NPS und die heiße Brühe

zugeben und alles fein kuttern.

Im Anschluß den vorgewärmten Honig zugeben.

4. Sobald eine glatte Emulsion entstanden ist bei ca. +47 °C die

feine Lebermasse unterziehen. Endtemperatur +35 °C - +40 °C

5. Die gefüllten Formen o. Schalen werden im Konvektomaten

o.ä. bei ca. +100 °C mit Feuchte gebacken bzw. gegart

6. Kerntemperatur +72 °C

7. Die erkaltete Pateoberfläche mit braun gefärbten Aspik

leicht ausgegießen und m. Dekorartikeln modelieren.

8. Zum Schluß mit dem Aspikgemsich ausgießen und erkalten

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.

lassen

Patevarianten:

1. Cranberry Pate (pro kg Masse)

30 g Cranberry Apfel Mix Art: 862400

70 g Cranberry getrocknet Art: 171102

50 g Apfelsaft

Bratapfel Pate

50 g Bratapfel Fruchtmix Art: 984900

50 g Apfelsaft

Waldpilz Pate

20 g Waldpilz Aprikosen Mix Art: 169400

20 g Mischpilze Art: 712601

40 g Fleischbrühe (Kessel)

* Beachten sie bitte die unterschiedlichen Nährwerte der jeweiligen Varianten

Zutaten:

Schweineleber 32,7 %, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose, Blütenhonig, SAHNEPULVER, Gewürze, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Zubereitung:

Patevarianten

1. Cranberry Pate (pro kg Masse)

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.

30g Cranberry Apfel Mix Art: 862400

70g Cranberry getrocknet Art: 171102

50g Apfelsaft

Bratapfel Pate

50g Bratapfel Fruchtmix Art: 984900

50g Apfelsaft

Waldpilz Pate

20g Waldpilz Aprikosen Mix Art: 169400

20g Mischpilze Art: 712601

40g Fleischbrühe (Kessel)

* Beachten sie bitte die unterschiedlichen Nährwerte der jeweiligen Varianten

Nährwerte:

Brennwert 526 Kcal
Brennwert 2174 KJ
Eiweiß 14.2 g
Kohlenhydrate 5.3 g
Zucker 2.9 g
Fett 49.8 g
gesättigte Fettsäuren 15.6 g
Salz 2.1 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.