Geschmack & Technologie

Rohwurst Mini Sticks Trüffel

Leitsatz: 2.4.1.1.11
Rezepturnummer: ER1904519

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0%

Ausgangsmaterial:

50.00 kg Bäuche 60 : 40, gefroren (-15°C)
50.00 kg Schweinefleisch II, (- 3°C) angefroren

Gewürze & Hilfsmittel:

2.40 kg Nitritpökelsalz E 250 062503
0.03 kg Starterkulturen für Edelsalami mediterran für 100 kg 1319000
1.30 kg Mettavo Casarano 1086300
0.20 kg Pfefferschalen schwarz, granuliert halal 81604501 786200
0.20 kg Trüffelaroma070501
2.00 kg Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 1 kg ATG 4234601

Därme:

Saitlinge Kal. 220/22, Länge ca. 8 cm

Schäldärme Kal. 18

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Fleisch und Fettbestandteile entsprechend den Rezeptangaben kühlen bzw. frieren.

Verarbeitung:

1. Bäuche (-15 °C) mit Messerdrehzahl 1000 15 Runden vorschneiden.

2. Schweinefleisch S III (-3 °C) zugeben, Gewürzmischung, Trüffelaroma und Starterkulturen einstreuen.

bei der gewünschten Körnung das NPS zugeben.

Zum Schluß die Trüffel unterziehen.

3. Auf die betreffende Endkörnung und Bildung achten

„Knabber-Sticks“ ohne Darm: Gut bindige Rohwurstmasse mit max. 3 mm Körnung mit einem sehr dünnkalibrigen Füllhörnchen ohne Darm auf ein Gitterrost (ausgelegt mit AVO Profi-Garfolie – Art.-Nr. 9905 31) spritzen und wie Mettenden reifen lassen. Im Verlauf der Reifung bildet sich eine stabile Eigenhaut, die es auch erlaubt, „Knabber-Sticks“ in längeren Versionen herzustellen.

Füllen in Schäldärme ist ebenfalls möglich

Reifung:

24 Std. bei +20 °C bis +22 °C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 80-85 % umröten lassen, Luftklappe

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

leicht geöffnet. Wenn die stabile Umrötung erreicht ist, können die Würstchen luftgetrocknet werden oder im Intervall bzw. manuell kalt nachgeräuchert werden, ca ½ - 1 Std. bei +18 °C bis +20 °C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 80-85 % bis zur gewünschten Farbintensität.

Nach dem Räuchern noch ein paar Stunden abtrocknen lassen und zum Verkauf anbieten oder im Vakuumbeutel verpacken und bei +16 °C lagern.

Die Sticks können auch heißgeräuchert werden, mit den gleichen Temperaturen wie beim heißluftgaren

Die Räucherung mit AVO Räucherpulver Landrauch gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

Zutaten:

Schweinefleisch 114,9 %, Schweinespeck, Speisesalz, Schwarze Sommertrüffel (Schwarzer Sommertrüffel 87 %, Wasser, Speisesalz), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Pfeffer schwarz, Maltodextrin, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert 483 Kcal
Brennwert 1999 KJ
Eiweiß 18 g
Kohlenhydrate 2.2 g
Zucker 0.6 g
Fett 44.7 g
gesättigte Fettsäuren 3.5 g
Salz 3.3 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126