



Geschmack & Technologie

---

# Vegavo Bauchspeck Fettkomponente Basis Weizen

---

Rezepturnummer: ER2400706

## Ausgangsmaterial:

4.90 kg Wasser

0.60 kg Rapsöl, raffiniert

## Gewürze & Hilfsmittel:

3.70 kg Vegavo Aufschnitt (Basis Weizen) CL vegan  
4333000

0.80 kg Vegavo Texturat (Basis Weizen) vegan halal  
3020100

## Ablauf der Verarbeitung:

**1: Masse herstellen:** Vermengen Sie "Vegavo Aufschnitt Basis Weizen" mit dem Vegavo Texturat Basis Weizen.

Legen Sie +30°C warmes Wasser im Kutter vor und fügen Sie die Compound/Texturat-Mischung hinzu.

Anschließend geben Sie das Öl der Masse bei. Kuttern Sie die Masse für etwa 8 Minuten auf langsamer Stufe,

Ausbildung Klebnetzwerk.

**2: Ruhen lassen:** Lassen Sie die Masse mindestens 45 Minuten mit einer Folie abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen.

### 3: Formen und Garen:

Formen: Rollen Sie eine dünne Schicht der "Weizenprotein Bauchspeck Fettkomponente" aus und schicken diese zwei mal

aufeinander mit der "Weizenprotein Bauchspeck Fleischkomponente".

**Garen:** +90°C und 100 % Luftfeuchtigkeit für 60 Minuten (je nach Höhe und Dicke des Bauchspeckes variabel).

**Im Sous-Vide-Beutel:** Alternativ können Sie den Bauchspeck im Sous-Vide-Beutel (Sterildarm kal. 120-60)

mit Kulinavo free Art. Nr: 957200 (3 g pro kg Wasser) je nach Dicke für ca. 40-90 Minuten im Wasserbad bei +90°C garen.

**4: Auskühlen lassen:** Lassen Sie den Bauchspeck über Nacht im Kühlhaus abgedeckt oder im Sous-Vide-Beutel auskühlen.

**5:Schneiden:** Schneiden Sie dünne Scheiben aus dem Stück Bauchspeck und marinieren es mit einer Laf.-Marinade ihrer Wahl

*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**

Schrumpfbeutel 600x400 Art.Nr: 990550

**Zutaten:**

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, Rapsöl,  
WEIZENEIWEISS, Kichererbsen, Erbsenprotein,  
Gewürze, Hefeextrakt, Speisesalz

**Zubereitung:**

Pfanne: bei hoher Hitze mit etwas Öl von beiden Seiten  
für ca. 2 Minuten anbraten

Grill: auf dem Grill für ca. 2 Minuten von jeder Seite  
anbraten.

**Nährwerte:**

Brennwert 224 Kcal

Brennwert 942 KJ

Eiweiß 30.8 g

Kohlenhydrate 6.9 g

Zucker 0.9 g

Fett 7.9 g

gesättigte Fettsäuren 0.8 g

Salz 0.7 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.*