Vegavo Bauchspeck Fleischkomponente Basis Weizen

Rezepturnummer: ER2400707

Ausgangsmaterial:

3.70 kg Wasser
1.20 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
0.10 kg Farbstoffmischung Red3028200

Ablauf der Verarbeitung:

1:**Texturat einweichen:** Weichen Sie das Vegavo Texturat Basis Weizen mit dem Wasser fürs Weizentexturat (+30 °C) für min. 30 Minuten ein.

2: **Masse herstellen:** Vermengen Sie "Vegavo Aufschnitt Basis Weizen CL" mit der Farbstoffmischung (3028200).

Legen Sie +30°C warmes Wasser im Kutter vor und fügen 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 Klebernetzwerk. Kuttern Sie das eingeweichte Texturat für ca. 1 Minute mit unter.

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 schickten diese zwei mal

aufeinander mit der "Weizenprotein Bauchspeck Fleischkomponente".

Garen: Bei +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 mit Kulinavo free 957200 (3 g pro kg Wasser)

je nach Dicke für ca. 40-90 Minuten im Wasserbad bei +90°C garen.

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.

4: **Auskühlen lassen:** Lassen Sie dien 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.

Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, Rapsöl, WEIZENEIWEISS, Kichererbsen, Erbsenprotein, Gewürze, Hefeextrakt, Speisesalz, Farbstoff: (E 163 Anthocyane, E172 Eisenoxid, E 160a Carotin)

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 940 KJ
Eiweiß 30.5 g
Kohlenhydrate 7.3 g
Zucker 0.9 g
Fett 7.8 g
gesättigte Fettsäuren 0.8 g
Salz 0.6 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.