



Geschmack & Technologie

---

## Vegavo Gyros Basis Weizen

---

Rezepturnummer: ER2400713

### Ausgangsmaterial:

3.40 kg Wasser

1.60 kg Wasser

0.50 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

0.30 kg Gyros mit jodiertem Speisesalz [058500](#)

0.10 kg LAFINESS Gyros rot mit Zwiebeln FREE557100

### Ablauf der Verarbeitung:

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

### Masse herstellen:

Legen Sie +30 °C warmes Wasser im Kutter vor und fügen den Compound Vegavo Aufschnitt Basis Weizen hinzu.

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

Kuttern Sie das eingeweichte Texturat für ca. 1 Minute mit unter.

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

### Formen und Garen:

**Formen:** Formen Sie die Masse zu ca. 500 g großen Stücken.

**Garen:** Bei +90 °C und 100 % Luftfeuchtigkeit für 60 Minuten.

**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. 60 Minuten im Wasserbad bei +90 °C garen.

**Auskühlen lassen:** Lassen Sie den Gyros über Nacht im Kühlschrank abgedeckt oder im Sous-Vide-Beutel auskühlen.

**Schneiden:** Schneiden aus der Masse, Geschnetzeltes und marinieren Sie dieses mit 10 g/Kg Laf. Gyros rot mit

*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

Zwiebel (557100)

### **Zutaten:**

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, Rapsöl, WEIZENEIWEISS, Kichererbsen, Gewürze, Erbsenprotein, Hefeextrakt, Speisesalz, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Kräuter (enthält SELLERIEBLÄTTER), Würze, Zwiebeln, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürzextrakte

### **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 221 Kcal

Brennwert 929 KJ

Eiweiß 30 g

Kohlenhydrate 7.7 g

Zucker 1.4 g

Fett 7.5 g

gesättigte Fettsäuren 0.9 g

Salz 1.4 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.*