Vegavo Nuggets und Schnitzel Basis Weizen

Rezepturnummer: ER2400700

Ausgangsmaterial:

3.40 kg Wasser
1.60 kg Wasser f. Texturat
0.50 kg Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

3.70 kg Vegavo Nuggets, Schnitzel (Basis Weizen) vegan 4334900
0.80 kg Vegavo Texturat (Basis Weizen) vegan halal 3020100

Därme:

Schrumpfbeutel 600x400 Art.Nr: 990550

Ablauf der Verarbeitung:

Texturat vorbereiten: Weichen Sie das Texturat in kaltem Wasser ca +30 °C ein.

Masse herstellen: Vermengen Sie "Vegavo für Nuggets und Schnitzel" Basis Weizen

mit Wasser (+30 °C) und fügen Sie anschließend das Öl hinzu.

Kuttern Sie die Masse für etwa 8 Minuten auf langsamer Stufe, Ausbildung Klebernetzwerk.

Kuttern Sie dann das eingeweichte Texturat für 1 Minute langsam unter.

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

Formen und Garen:

Garer: Formen Sie die Masse zu Schnitzeln und garen Sie diese bei +85 °C und 100 % Luftfeuchtigkeit für 30 Minuten.

Im Sous-Vide-Beutel: Alternativ können Sie die Schnitzel im Sous-Vide-Beutel (Steridarm 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.

Auskühlen lassen: Lassen Sie die Schnitzel über Nacht im Kühhaus abgedeckt oder im Sous-Vide-Beutel auskühlen.

Panieren und Frittieren: Panieren Sie die ausgekühlten Schnitzel/Nuggets mit Nasspanade (Art Nr: 1010101) und Gewürzpanade (Art.Nr: 868701)

Panieren und anschließend für ca. 4 Minuten fritieren.

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, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Kichererbsen, Erbsenprotein, Gewürze, Hefeextrakt, Speisesalz, Aroma

Zubereitung:

Bei mitllerer Hitze mit etwas Öl goldbraun anbraten oder für 4 Minuten in die Fritteuse.

Nährwerte:

Brennwert 215 Kcal
Brennwert 903 KJ
Eiweiß 30.5 g
Kohlenhydrate 7.1 g
Zucker 0.9 g
Fett 6.9 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.

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