



Geschmack & Technologie

---

# 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:

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

**2: 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 Klebnetzwerk.

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

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

## 4: 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 (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.

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

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

*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

Panieren und anschließend für ca. 4 Minuten fritieren.

Schrumpfbeutel 600x400 Art.Nr: 990550

### **Zutaten:**

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

### **Zubereitung:**

Bei mittlerer 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.*