Vegavo Weizenprotein Pastrami/Brisket

Rezepturnummer: ER2600383

Ausgangsmaterial:

3.40 kg Wasser
1.60 kg Wasser fürs Texturat

Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Liq-Pflanzencreme halal1480300
3.70 kg Vegavo Aufschnitt (Basis Weizen) CL vegan 4333000
0.90 kg Pastrami-Würzung539003
0.80 kg Vegavo Texturat (Basis Weizen) vegan halal 3020100
0.32 kg Vegavo Farbmischung Rot für Basis Weizen CL 4543700

Ablauf der Verarbeitung:

1:Texturat einweichen:

Weichen Sie das Vegavo Texturat Basis Weizen (3020100) mit +30 °C warmem Wassermit Grill Roll Spieß Braten für mindestens 30 Minuten ein.

2: Masse herstellen:

Geben Sie +30 °C warmes Wasser in den Kutter, fügen Sie den Compound Vegavo Aufschnitt Basis Weizen (4333000) und Vegavo Farbmischung Rot für Basis Weizen CL

(4543700) hinzu und kuttern Sie die Masse auf langsamer Stufe für 1 Minute.

Anschließend geben Sie die Pflanzemcreme (1480300) hinzu und kuttern die Masse für etwa 8 Minuten auf langsamer Stufe weiter.

Zum Schluss das eingeweichte Texturat für ca. 1 Minute mit unterkuttern.

3: Ruhen lassen:

Lassen Sie die Masse mindestens 45 Minuten mit Folie abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen.

4: Formen und Garen:

Formen: Die Masse in ca. 500 g Briskets formen und beide Seiten in Pastrami Würzung (539003) rollen.

Anschließend im Beutel geben und verschließen.

Garen: Im Wasserbad bei +85 °C für 3 Stunden garen.

Auskühlen lassen:

Lassen Sie das Pastrami / Brisket über Nacht im Kühlschrank auskühlen.

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

Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, Gewürze, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Kichererbsen, Erbsenprotein, Rote Beetepulver, Glucosesirup, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, Süßkartoffelkonzentrat, Rapsöl (ganz gehärtet), Aroma, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

In einer Pfanne bei hoher Hitze mit etwas Öl für ca. 5 Minuten abraten.

Nährwerte:

Brennwert 234 Kcal
Brennwert 984 KJ
Eiweiß 29.3 g
Kohlenhydrate 11.5 g
Zucker 3.3 g
Fett 7.1 g
gesättigte Fettsäuren 1 g
Salz 0.8 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