Vegavo Weizenprotein Pulled Pork

Rezepturnummer: ER2500110

Ausgangsmaterial:

3.40 kg Wasser
1.60 kg Wasser fürs Texturat

Gewürze & Hilfsmittel:

3.70 kg Vegavo Aufschnitt (Basis Weizen) CL vegan 4333000
0.80 kg Vegavo Texturat (Basis Weizen) vegan halal 3020100
0.50 kg Liq-Pflanzencreme halal1480300
0.45 kg Mirakel - Mama African Rub1453700

Ablauf der Verarbeitung:

1:Texturat einweichen:

Weichen Sie das Vegavo Texturat Basis Weizen (3020100) mit +30 °C warmem Wasser 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 die Gewürzmischung Mama Africa Rub 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: Füllen und Garen:

Füllen: Die Masse mithilfe einer Vakuumfüllmaschine in 90er Sterildärme füllen.

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

Auskühlen lassen:

Lassen Sie das Pulled Pork über Nacht im Kühlschrank auskühlen.

Schneiden:

Pullen Sie das Vegavo Pulled Pork.

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, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Gemüse (Kichererbsen, Karotten), Gewürze, Erbsenprotein, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Hefeextrakt, Kräuter

Zubereitung:

Pfanne:

Bei hoher Hitze mit etwas Öl von für ca. 5 Minuten abraten.

Ideal.

Vermischen Sie das Pulled Pork mit unserer BBQ Sauce Art: 893450.

Mischungsverhältnis:

1 kg Pulled Pork mit 150 g BBQ Sauce

Nährwerte:

Brennwert 219 Kcal
Brennwert 920 KJ
Eiweiß 29.7 g
Kohlenhydrate 7.5 g
Zucker 1.4 g
Fett 7.4 g
gesättigte Fettsäuren 1.6 g
Salz 2.1 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