

# 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 halal 1480300

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.



## 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.