



Caprese-Griller nach Rostbratwurst Art

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1808289
16.1.009

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das gekühlte, 3 mm gewolfte Schweinefleisch mit Kochsalz und Bratwurst Gold einige Runden trocken vorlaufen lassen.
2. Das Scherbeneis einkuttern und emulgieren bis + 8°C.
3. Die vorgewolfen Backen einlaufen lassen und bis + 10°C weiterkuttern, anschließend die Gewürze und die Pizza-Gewürzmischung einkuttern bis + 12°C.
4. Zum Schluss die Mozzarellawürfel und die Tomatenflocken unterziehen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0

Ausgangsmaterial:

32,00 kg	Schweinefleisch S III, 3mm gewolft
20,00 kg	Dunkles Schweinefleisch S II (Sauenfleisch), 3mm gewolft
32,00 kg	Schweinefleisch S VIII, 3mm gewolft
16,00 kg	Scherbeneis
18,00 kg	Mozzarellakäse 1cm gewürfelt
118,00 kg	

Bei einer Temperatur von +78°C bis zu einer Kerntemperatur von +72°C garen.

Anschließend abkühlen und im Kühlhaus auskühlen lassen.

Zutaten:

Schweinefleisch 63,3 %, Mozzarella 16,1 % (MILCH, Speisesalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Trinkwasser, Schweinespeck, Tomatenflocken, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL, SELLERIEKNOLLE), Würze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Kräuter, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
1,40 kg	+ ROSTBRATWURST PIKANT	021000
2,50 kg	EU TOMATENFLOCKEN GESCHNITTEN 10 MM	791000
0,15 kg	+ PIZZA-GEWÜRZMISCHUNG	058600
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.517KJ
Zucker	1,5g
Brennwert Kcal	367Kcal
Eiweiß	12,7g
Fett	33,9g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	12,0g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	2,6g

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Saitling Kal. 22/24 oder 24/26

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.