



Sahneleberwurst mit 20% Kalbfleisch

Leitsatz:
2.4.3.2.2

Rezepturnummer:
ER1806643

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

1. Die Leber frisch mit dem AVOROT EXTRA - aber ohne Salz - vorkuttern.
2. Schweineköpfe, Wammen, Bäuche und Speck angebrüht 3mm wolfen.
3. AVO Ester in heißer Brühe vorlösen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß
(QUID Deklaration) >= 10.0

Ausgangsmaterial:

33.00 kg	Schweineleber
25.00 kg	Schweinewammen 3mm
20.00 kg	Kalbfleisch 3mm
17.00 kg	Schweinespeck 3mm
5.00 kg	Schweinebauch, roh geräuchert, angebrüht, 3mm
1.00 kg	Schlagahne 30%
<hr/>	
101.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg	FEINE DELIKATESS- LEBERW.ORCHIDEE	041200
2.00 kg	Nitritpökelsalz E250	062503
0.40 kg	LIQ-WÜRZ FRISCHZWIEBEL 3 KG-KANISTER	052800
0.30 kg	HONIG SPEZIAL 5 KG-EIMER	069800
0.10 kg	+ AVOROT "EXTRA" UMRÖTEHILFSMITTEL	062700
0.50 kg	AVO - ESTER	622900

Därme:

AVO Betex KD
AVO Betex K
Fettenden oder Mitteldärme

Kuttermethode:

1. Schweineköpfe, Speck, Bäuche und Wammen einige Runden vorkuttern, dabei sämtliche Gewürze, Sahne und Hilfsstoffe zugeben (außer Salz).
2. Die heiße Brühe (Kochverlust) langsam zugeben und das Brät homogenisieren.
3. Die vorgekutterte Leber ungesalzen hinzugeben, 5-8 Runden einlaufen lassen.
4. Salz zugeben und fertig emulgieren.

Kutterendtemperatur: +25 °C bis +35 °C.

Die abgefüllten Därme bei einer Temperatur von +78 °C bis zu einer Kentemperatur von +72 °C garen.
Anschließend abkühlen und über Nacht in das Kühlhaus geben.
Im erkalteten Zustand leicht überräuchern.
Zur Versiegelung der Naturdärme eignet sich auch AVOWAX..

Zutaten:

Schweinefleisch 45,6 %, Schweineleber 35,0 %, Kalbfleisch 21,2 %, Schweineschwarten, Speisesalz, Schlagsahne (SCHLAGSAHNE, Stabilisator: Carrageen.), Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Blütenhonig, Wasser, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Aroma, Zucker, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Glucosesirup, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.744KJ
Zucker	0,9g
Brennwert Kcal	422Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	39,4g
Eiweiß	15,8g
Gesättigte Fettsäuren	12,8g
Natrium	0,9g
Kohlenhydrate	1,1g
Salz	2,3g

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
