



Feine Leberwurst im Glas

Leitsatz:
2.4.3.2.5

Rezepturnummer:
ER2100179

Ablauf der Verarbeitung:

Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0
(QUID Deklaration)

Ausgangsmaterial:

20.00 kg	Schweinekopffleisch (mit Maske)
25.00 kg	Schweinewammen
20.00 kg	Schweinebauch gebrüht 3mm gewolft
25.00 kg	Schweineleber roh frisch
10.00 kg	Brühe/Fleischbrühe
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0.25 kg	+ Emulgator CL	1241800
0.10 kg	EU ZWIEBELN GETOASTET	739600
0.50 kg	HONIGPULVER 60 %	072200
0.10 kg	+ VANILLINZUCKER	748000
0.60 kg	FEINE DELIKATESSE-LEBERW.ORCHIDEE	041200

Därme:

Vorbereitung:

Die Leber frisch durch die 3mm Scheibe des einfachen Satzes wolfen und mit dem Siedesalz auf Bindung mengen. Alle anderen Rohstoffe im Kessel bei 90 °C durchbrühen. Anschließend im Kutter bei hoher Messerdrehzahl fein kutttern, den Emulgator sowie die heiße Kesselbrühe hinzugeben. Solange Kutttern bis die Temperatur bei 40 °C erreicht ist, dann kann die Leber sowie die Gewürze zugegeben werden. Ist alles gut miteinander vermengen.

Die sauberen Gläser füllen (Kopfraum beachten). Die Twist Off Deckel 15 Minuten in heißes Wasser einlegen.

Garen im Wasserbad oder Konvektomaten bei 80 °C für zwei Stunden.

Vorsichtig durch Abfließen des warmen und Zuführen des kalten Wassers abkühlen.

Niemals kalt schocken, da sonst die Gläser springen!

Zutaten:

Schweinefleisch 43,5 %, Schweineleber 24,1 %, Schweinekopffleisch, Brühe, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Erbsenmehl, Blütenhonig, Zucker, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin (1 %)), Aroma, Dextrose, Karotten, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.203KJ
Zucker	0,9g
Brennwert Kcal	290Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	24,7g
Eiweiß	15,7g
Gesättigte Fettsäuren	9,2g
Natrium	0,8g
Kohlenhydrate	1,4g
Salz	2,1g

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.