



Geschmack & Technologie

Rillette Französische Schmalz-Spezialität im Becher

Leitsatz:

2.4.3.3.8

Rezepturnummer:

ER2200431

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 5.0
Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 65.0

Ausgangsmaterial:

25.00 kg	Schweinefleisch S III (möglichst Sehnenfrei)
50.00 kg	Schweinebauch S V
25.00 kg	Speck / Flomen
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1.50 kg	Würzsalz für Griebenschmalz	168100
0.30 kg	ERPU-GOLD 1 KG	601200

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

1. Flomen/Speck auslassen (zu Flüssigfett).
2. Schweinefleisch S III und Schweinebauch in faustgroße Stücke schneiden und in kochfeste Därme oder Vakuumbeutel füllen.
3. Das verpackte Material bei +95 °C kochen, bis das Magerfleisch weich genug ist (2-3 Stunden je nach Kaliber).
4. Nach dem Kochen das Fleischmaterial mit der abgesetzten Brühe in den Menger oder die Mengwanne geben, etwas abkühlen auf +50 °C, AVO-Gewürzsalz (eventuell mit AVO-Erpu-Gold) auf dem Material verteilen und kräftig durchmengen, bis das Fleisch in Fasern zerfällt.
5. Unter diese Masse das flüssige, abgekühlte Fett (siehe 1) mischen, sodass eine homogene, geschmeidige Creme entsteht.
6. Das fertige Produkt in Becher oder Bedienungsschale abfüllen.

Zutaten:

Schweinefleisch 59,3 %, Schweineschmalz, Schweinespeck, Speisesalz, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure)

Nährwerte:

Brennwert KJ	2.271KJ
Zucker	0,0g
Brennwert Kcal	551Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	56,7g
Eiweiß	9,4g
Gesättigte Fettsäuren	11,6g
Natrium	0,7g
Kohlenhydrate	0,6g
Salz	1,6g



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.