



# Kürbiskernsuppe im Glas

Leitsatz:

Rezeptnummer:

ER2300609

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

6.00 kg	Wasser kalt
1.50 kg	H-Milch 3,5% Fett
1.50 kg	Creme Fraiche
0.10 kg	Zwiebelwürfel TK
1.00 kg	Kürbiswürfel TK
0.10 kg	SY Kürbiskerne geschält 1 kg
<hr/>	
10.20 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg	Basis für Cremesuppen	951700
---------	-----------------------	--------

Därme:

Twist Off Gläser ab 250 ml

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser mit der Milch zusammen erhitzen.  
Die Basiscreme für Cremesuppen einrühren.  
Die Kürbiswürfel heiß abspülen, diese mit den Zwiebeln zur Cremesuppe geben und feinkuttern oder pürieren.  
Zum Schluß das Creme Fraiche hinzugeben und unterziehen.  
Kürbiskerne nach Geschmack und Optik zugeben.  
Die Masse abkühlen lassen und in Gläser abfüllen.

Bei + 90 °C Kesseltemperatur die Gläser garen.  
Pro mm Glasdurchmesser für 2 Minuten.  
Langsam in warmen mit Zulauf von kaltem Wasser abkühlen.  
Die Gläser nicht in kaltem Wasser schocken, Bruchgefahr.

Zutaten:

Trinkwasser, MILCH, Creme Fraiche, Kürbis, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, MILCHZUCKER, Zwiebel (Zwiebel), Kürbiskerne, Palmfett, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Zucker, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Reismehl, Spinatpulver, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, SÜSSMOLKENPULVER, Kräuter

Nährwerte:

Brennwert KJ	360KJ
Zucker	2,6g
Brennwert Kcal	86Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	5,5g
Eiweiß	1,9g
Gesättigte Fettsäuren	3,5g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	7,1g
Salz	1,4g

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.