



Geschmack & Technologie

Feine Bratwurst salzreduziert mit Joghurt

Leitsatz:

2.4.2.1.11

Rezepturnummer:

ER2103380
16.1.003

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

20,00 kg	Rindfleisch R I
25,00 kg	Eisbeinfleisch
10,00 kg	Eis
20,00 kg	Backe
25,00 kg	Joghurt 3,5% Fett
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1,40 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
1,20 kg	Rostbratwurst gebrüht fein , Free	208800
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0,50 kg	AVO - ESTER VLOG	622901
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

1. Rindfleisch und Eisbeinfleisch in den Kutter geben und einige Runden im langsamen Gang vorkuttern.
2. Kochsalz, Brühwurst Gold, AVO Ester und die Gewürzzubereitung hinzufügen.
3. Nun das Eis zugeben und bis 4°C emulgieren.
4. Anschließend die Backen zugeben und bis 12 °C auskuttern.

Kutterendtemperatur mit Phosphat: +12 °C bis +14 °C.

Bei einer Kessel-, Kammertemperatur von 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C garen.

Anschließend im Wasserbad / Dusche abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Zutaten:

Schweinefleisch 48,2 %, Joghurt 26,8 %, Rindfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Rapsöl (ganz gehärtet), Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	824KJ
Zucker	2,0g
Brennwert Kcal	198Kcal
Eiweiß	14,3g
Fett	14,5g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	4,5g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	2,5g

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.