



Geschmack & Technologie

Geflügelbratwurst Liq Pflanzencreme AMCA 65

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1604431

16.1.0.019

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das Fleischmaterial 3 mm wolfen.
Anschließend trocken mit dem Bratwurst Gold und Salz einige Runden vorkuttern.
2. Die Hälfte Eis einkuttern, bis eine Emulsion entsteht.
3. Nun die Pflanzencreme zufügen und bindig kuttern bis zu einer Temperatur von ca. +2°C.
4. Das restliche Eis hinzufügen und auskuttern bis ca. 8°C - 10°C.
5. Die fertige Masse, idealerweise unter Vakuum, in die betreffenden Därme füllen.

Bei +78° C bis zur Kerntemperatur von +72° C brühen, anschließend unter fließendem, kaltem Wasser abkühlen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß ≥ 75.0

Ausgangsmaterial:

32,00 kg Hähnchenkeulenfleisch

30,00 kg Putenkeulenfleisch

18,00 kg Eis

80,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

2,10 kg SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK 062600

0,50 kg BRATWURST GOLD P-5 066500

20,00 kg Liq-Würz Pflanzencreme für Bratwurst 1516800

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

Zutaten:

Hühnerfleisch 31,6 %, Putenfleisch 31,4 %, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Hühnerhaut, Gewürze, Würze, Rapsöl (ganz gehärtet), Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Kräuter, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.026KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	248Kcal
Eiweiß	14,6g
Fett	20,1g
Natrium	1,2g
Gesättigte Fettsäuren	2,9g
Salz	2,9g
Kohlenhydrate	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.