



Geschmack & Technologie

Geflügelbratwurst Liq Pflanzencreme und Peppadew

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1800588

16.1.0.019

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das Fleischmaterial 3 mm wolfen.
Anschließend trocken mit dem Brühwurst Gold und Salz einige Runden vorkuttern.
2. Die Hälfte Eis einkuttern, bis eine Emulsion entsteht.
3. Bei 2°C das restliche Eis zugeben.
3. Nun die Pflanzencreme zufügen und bindig kuttern.
4. Auskuttern bis ca. 8°C - 10°C
5. Die heißabgespülten und abgetropften Peppadew unterziehen. Evtl. anschneiden.
6. 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:

Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

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

3,00 kg Peppadew Streifen ATG 1,5kg 1225700

20,00 kg Liq-Würz Pflanzencreme für 1516800
Bratwurst

0,50 kg BRATWURST GOLD P-5 066500

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

Zutaten:

Hühnerfleisch 30,7 %, Putenfleisch 30,5 %, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Hühnerhaut, Kirschpaprika, Gewürze, Würze, Rapsöl (ganz gehärtet), Wasser, Dextrose, Zucker, Branntweinessig, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Kräuter, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Festigungsmittel: E 509 Calciumchlorid

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.006KJ
Zucker	1,0g
Brennwert Kcal	243Kcal
Eiweiß	14,2g
Fett	19,5g
Natrium	1,2g
Gesättigte Fettsäuren	2,9g
Salz	2,8g
Kohlenhydrate	2,0g



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.

Geschmack & Technologie