



# Veganer Aufschnitt Kichererbse

## Leitsatz:

## Rezepturnummer:

ER2200793  
11.2068

## Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegan Funktion, Gewürzcompound und Schinkenwurstwürzung unter vakuum bei 3000 U/Min bis 1°C, emulgieren.
3. Das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei 3000 U/Min. emulgieren.  
Kuttern bis ca. 8 bis 12 °C
4. Das vegane Brät in Sterildärme füllen und bei 90°C im Kessel bis auf 85 °C im Kern garen. oder 4 Min pro mm Kaliber
5. Anschließend kühlen

## Anforderung laut Leitsatz:

## Ausgangsmaterial:

47,60 kg	Wasser kalt
20,00 kg	Eis
15,00 kg	Rapsöl, raffiniert
<hr/>	
82,60 kg	

## Gewürze & Hilfsmittel:

13,00 kg	Vegavo Funktion Kichererbse vegan	3671300
4,40 kg	Vegavo Aufschnitt Würzung und Farbe vegan	3671400
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400

## Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Kichererbseneiweiß, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 410 Johannisbrotkernmehl), Stärke, Speisesalz, Citrusfasern, Inulin, Würze, Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, natürliches Aroma, Rettichkonzentrat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

## Därme:

Sterildarm Kal.: 50 mit 5-fachen Rückschrumpf

## Nährwerte:

Brennwert KJ	721KJ
Zucker	0,8g
Brennwert Kcal	175Kcal
Eiweiß	2,5g
Fett	15,5g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	1,3g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	4,1g

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.