



## 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<br>vegan         | 3671300 |
| 4,40 kg  | Vegavo Aufschnitt Würzung<br>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.