



Vegavo Aufschnitt Typ Lyoner vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2200184
11.2062

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Vakuumkutter geben.
2. Vegavo Vegan Funktion und Vegavo Würzung mit Farbe unter Vakuum 1 Min. bei 3000 U/Min. kuttern bis die Masse eine Temperatur von ca. 1 °C hat.
3. Das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei 3000 U/Min. emulgieren.
Die Masse sollte am Ende eine Temperatur von 8 bis 12 °C haben.
4. Das vegane Brät über einen Vakuumfüller in Sterildärme füllen und bei 90°C im Kessel oder in der Kammer bis auf 85 °C im Kern garen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

47,10 kg	Wasser
20,00 kg	Eis
15,00 kg	Rapsöl
82,10 kg	

Gardauer ca. 3 Min je Milimeter Kaliber des Darms.

Gewürze & Hilfsmittel:

13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion Cold Cut	3614100
4,40 kg	Vegavo Aufschnitt Würzung und Farbe vegan	3671400
0,50 kg	+ ERPU GOLD DV halal VLOG	2110000

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Sonnenblumenprotein, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 410 Johannisbrotkernmehl), Stärke, Speisesalz, Citrusfasern, Inulin, Würze, Gewürze, Dextrose, Branntweinessig oder gemilderter Branntweinessig, natürliches Aroma, Rettichkonzentrat

Därme:

Sterildarm mit mehrfachem Rückschumpf

Nährwerte:

Brennwert KJ	722KJ
Zucker	1,0g
Brennwert Kcal	175Kcal
Eiweiß	2,6g
Fett	15,7g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,3g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	3,6g

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.