



Vegavo Aufschnitt vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

PR2100003
11.2035

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegavo Vegan Funktion unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen glatt kuttern bis die Masse eine Temperatur von 1 °C erreicht hat.
3. Das Öl zugeben und unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen emulgieren.
4. Den Gewürzcompound, Carrageen und Süßkartoffelpulver einstreuen und unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen auf eine Temperatur von 10 -12 °C emulgieren.
5. In die betreffenden Därme unter Vakuum füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

36,00 kg	Wasser kalt
30,00 kg	Eis
21,00 kg	Rapsöl
<hr/>	
87,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion	2800200
7,00 kg	Vegavo Gewürzcompound f.veganen Aufschnitt	2968200
0,30 kg	Süßkartoffelpulver	2729701
0,35 kg	PERFEKT E407 CARRAGEENAN	071500

Därme:

Sterildärme Kal. 90 +
mit Rückschrumpfung

Bei 90 °C auf eine Kerntemperatur von 85 °C garen.
Oder pro mm Kaliber 3 Minuten im Kessel oder pro mm Kaliber
4 Minuten in der Kammer garen
Anschließend duschen und über Nacht auskühlen lassen

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 415 Xanthan, E 425 Konjak), Sonnenblumenprotein, Dextrose, Stärke, Speisesalz, Würze, Gewürze, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, natürliches Aroma, Süßkartoffelkonzentrat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Farbstoff: E 160a Carotin

Nährwerte:

Brennwert KJ	923KJ
Zucker	2,4g
Brennwert Kcal	224Kcal
Eiweiß	5,0g
Fett	19,6g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,5g
Salz	2,6g
Kohlenhydrate	4,0g

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.