



Vegavo Bratwurst fein vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2007413
11.2026

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegan Funktion unter Vakuum 1 Minute bei 4.500 Umdrehungen kuttern.
3. Langsam das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen fein kuttern.
4. Den Gewürzcompound einstreuen, unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen glatt kuttern. Temperatur max. 8 °C.
5. Zum Schluß das Texturat unterziehen und nochmals Vakuum ziehen, event. anschneiden.
6. In die betreffenden Därme unter Vakuum füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

15,00 kg	Wasser, kalt
34,10 kg	Eis
18,00 kg	Rapsöl, raffiniert
10,00 kg	Wasser kalt z.einweichen des Texturates
77,10 kg	

Die Bratwurst bei einer Temperatur von +60°C für min. 25 Minuten trocknen.
Bei einer Kammertemperatur von 90 °C auf eine Kerntemperatur von 85 °C garen.
Anschließend wie gewohnt duschen.

Gewürze & Hilfsmittel:

8,60 kg	Vegavo Vegan Funktion	2800200
9,30 kg	Compound für veg. Bratwurst klassisch	3052400
5,00 kg	Vegavo PeaTex	2827300

Die veganen Würstchen auf dem Grill oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten grillen bis diese eine gute Bräunung erhalten.

Därme:

Schäldarm Kal. 26

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Erbsenproteinkonzentrat (Gelbe Erbsen), Stärke, Sonnenblumenprotein, Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürze, Aroma, Kräuter, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure

Nährwerte:

Brennwert KJ	929KJ
Zucker	1,5g
Brennwert Kcal	225Kcal
Eiweiß	6,7g
Fett	18,5g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,5g
Salz	2,5g
Kohlenhydrate	5,1g

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.