



Geschmack & Technologie

Vegavo Bratwurst vegan auf Basis von Weizeneiweiß

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2104045
11.2058

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

3,00 kg	Wasser für Texturat
29,10 kg	Wasser
32,00 kg	Eis
12,00 kg	Rapsöl, raffiniert
76,10 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

4,00 kg	Texturiertes Erbsenprotein VLOG	3335300
16,50 kg	Vegavo Vegan Funktion für Bratwurst Weizen	3552200
0,60 kg	ERPU Gold DV	2110000
3,40 kg	Vegavo Bratwurst vegan Klassik	3478100

Därme:

Schäldarm

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Erbsentexturat im Wasser für mindestens 30 Min. einweichen.
2. Eiswasser mit Vegavo Vegan Funktion für Bratwurst im Vakuumkutter gleichmäßig bei 3600 U/Min. unter Vakuum mischen.
3. Bei -1 bis 0°C das Rapsöl zugeben und unter Vakuum bei 3600 U/Min. emulgieren.
4. Den Gewürzcompound für Bratwurst und ERPU DV einstreuen.
5. Deckel schließen und bei 3600 U/Min. unter Vakuum kuttern.
6. Die Masse sollte nicht wärmer als 8 °C werden.
7. Die Masse über den Vakuumfüller in entsprechende Därme füllen.

Leicht trocknen, damit sich eine Eigenhaut bildet.
Bei 90°C in der Kammer auf 85°C im Kern garen.
Ca. 2 Minuten pro Millimeter Kaliber.

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, WEIZENKLEBER, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 461 Methylcellulose, E 425 Konjak), Erbseneiweiß, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Branntweinessig oder gemilderter Branntweinessig, Dextrose, natürliches Aroma, Maltodextrin, Zucker

Nährwerte:

Brennwert KJ	749KJ
Zucker	0,7g
Brennwert Kcal	181Kcal
Eiweiß	11,1g
Fett	12,9g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,1g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	2,9g



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.

Geschmack & Technologie