



# Vegavo Hähnchenbrust, Nuggets und Jalapenoballs vegan

## Leitsatz:

## Rezepturnummer:

ER2200363  
17.002

## Anforderung laut Leitsatz:

## Ausgangsmaterial:

12,00 kg	Wasser f. Weizentexturat
54,00 kg	Eiswasser
66,00 kg	

## Gewürze & Hilfsmittel:

21,00 kg	Vegavo Compound Typ Hähnchen	3078700
8,00 kg	Vegavo Weizentexturat	3020100
5,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300

## Därme:

## Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Texturat in Wasser für mindestens 20 Minuten einweichen.
2. Den Vegavo Compound für Hähnchen mit Eiswasser im Kutter bei 3000 Umdrehungen vermischen.
3. Langsam die Pflanzencreme zugeben und emulgieren.
4. Das Texturat zugeben und im Mischgang untermengen und kurz anschneiden.  
- Für Jalapenoballs etwas Masse abnehmen und mit 15g/Kg 552300 Jalapenomix vermengen.
5. Über den Vakuümfüller portionieren und in Form bringen.  
Hähnchenbrust ca 90-110g  
Nuggets ca 20-25g  
Jalapenoballs ca. 15-20g
6. Die Portionen bei 100 °C und 90 % Feuchtigkeit auf 83 °C Kerntemperatur garen.
7. Anschließend abkühlen lassen und verpacken.

## Empfohlene Panaden.

Art. 1010101 Nasspanade  
Art. 868701 Panadae gelb CL  
Art. 2506900 Knusperpanade gelb  
Eine Verwendung unserer Lafiness Marinaden ist ebenfalls möglich.

## Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENKLEBER, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Stärke, WEIZENMEHL, Erbsenprotein, Ballaststoffe: Erbsenfasern, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Rapsöl (ganz gehärtet), Aroma

## Nährwerte:

Brennwert KJ	579KJ
Zucker	0,9g
Brennwert Kcal	138Kcal
Eiweiß	10,9g
Fett	5,4g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	0,7g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	9,7g



**Geschmack & Technologie**

---

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.