



Vegavo Hähnchenbrust vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2007369
17.002

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.
5. Über den Vakuumfüller in 100 g - 120 g portionieren und in Form bringen.
6. Die Portionen bei 100 °C und 70 % Feuchtigkeit auf 83 °C Kerntemperatur garen.
7. Anschließend abkühlen lassen und verpacken.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

12,00 kg	Wasser f. Weizentexturat
54,00 kg	Eiswasser
<hr/>	
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

Empfohlene Panaden.

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

Därme:

Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, Stärke, Erbsenprotein, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, WEIZENMEHL, Ballaststoffe: Erbsenfasern, 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

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.