



# Vegavo Vegane Burgerpatties

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2000813  
17.005

Ablauf der Verarbeitung:

Mit Wolf:

1. Zwiebeln auf 2-3 mm zerkleinern.
2. Vegavo Pea Tex (2827300) mit Wasser und Liq Rote Beete (1703700) mindestens 30 Minuten rehydrieren. Das Texturat regelmäßig mischen, damit das Texturat das Wasser gleichmäßig aufnimmt.
3. Emulsion aus Methylcellulose (2448500), Pflanzencreme (1480300) und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, Temperatur sollte unter 7 °C liegen.
4. Eingeweichtes Texturat auf 5 mm wolfen.
5. Zum Texturat die Zwiebeln, Emulsion, Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
6. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.
7. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

Anforderung laut Leitsatz:

**Ausgangsmaterial:**

5,00 kg	Zwiebel TK
33,00 kg	Wasser für Texturat
25,90 kg	Eiswasser für Emulsion
6,80 kg	Kokosfett gehärtet
<hr/>	
70,70 kg	

**Gewürze & Hilfsmittel:**

20,70 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
6,80 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
1,80 kg	Methylcellulose E 461	2448500
0,70 kg	Liq Rote Beete	1703700
16,00 kg	+ Vegavo Compound für Burger	2880900

Ohne Wolf:

4. Emulsion, eingeweichtes Texturat, Zwiebeln und Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
5. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.
6. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

Därme:

**In der Pfanne / auf dem Grill:**

Patties für ca. 3 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, von jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten.

**Zutaten:**

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzent, WEIZENEIWEISS, pflanzliche Fette (Kokosfett, Rapsöl (ganz gehärtet)), Rapsöl, Zwiebel, Rote Betesaftkonzentrat, Erbseneiweiß, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Speisesalz, Stabilisator: Transglutaminase (SOJA, Maltodextrin, Transglutaminase), gemilderter Branntweinessig, Aroma, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch)

**Nährwerte:**

Brennwert KJ	913KJ
Zucker	1,6g
Brennwert Kcal	219Kcal
Eiweiß	19,2g
Fett	13,1g
Natrium	0,6g
Gesättigte Fettsäuren	6,1g
Salz	1,6g
Kohlenhydrate	4,4g

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.