



Geschmack & Technologie

## Vegavo Veganer Leberkäse

### Leitsatz:

### Rezepturnummer:

ER2007359  
11.2023

### Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegan Funktion unter Vakuum 1 Minute bei 4.500 U/Min kuttern.
3. Die Methylcellulose in etwas Öl verschlemmen. Danach in den Kutter einlaufen lassen. Kartoffelstärke und den Gewürzcompound einstreuen und 1 Minute bei 4.500 U/Min unter Vakuum kuttern.
4. Bei 1 bis 4 °C das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei 4.500 U/Min fein kuttern bis 10 °C.
6. Die Masse unter Vakuum in entsprechende Formen füllen.
7. Im Ofen bei 100 °C und 80 % Feuchtigkeit auf 85 °C im Kern garen.
8. Anschließend bei 140 °C auf die gewünschte Bräunung backen.

### Anforderung laut Leitsatz:

### Ausgangsmaterial:

33,00 kg	Wasser
33,00 kg	Eis
21,00 kg	Rapsöl, raffiniert
13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion
100,00 kg	

### Gewürze & Hilfsmittel:

7,50 kg	Vegavo Gewürzcompound f.vegane Aufschnitt	2968200
0,40 kg	Liq-Würz Würstwürze	673104
5,00 kg	+ Kartoffelstärke 25 kg	071300
1,60 kg	Methylcellulose E 461	2448500
0,10 kg	Rauchsatz "natürlich"	1125400

### Därme:

### Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Kartoffelstärke, Sonnenblumenprotein, Dextrose, Speisesalz, Würze, Stärke, Gewürze, natürliches Aroma, Glucosesirup, Süßkartoffelkonzentrat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Rauch, Farbstoff: E 160a Carotin

### Nährwerte:

Eiweiß	4,8g
Natrium	1,1g
Fett	18,4g
Salz	2,7g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Brennwert Kcal	227Kcal
Kohlenhydrate	7,1g
Zucker	2,3g
Brennwert KJ	937KJ

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.