



Vegavo Veganes Hack

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2000887
17.008

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

43,00 kg	Wasser für Texturat
22,20 kg	Eiswasser für Emulsion
5,00 kg	Kokosfett gehärtet
<u>70,20 kg</u>	

Gewürze & Hilfsmittel:

22,00 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
6,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300
1,80 kg	Methylcellulose E 461	2448500
0,50 kg	Liq Rote Beete	1703700
0,30 kg	LIQ-WÜRZ PAPRIKA INTENSIV 3 KG-KANISTER	554000
0,80 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,50 kg	+ ERPU GOLD DV	2110000
1,40 kg	Würzung Vegi - Hack	2807700

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

Mit Wolf:

- 1.Vegavo Pea Tex in Wasser, Liq Rote Beete und Liq Paprika intensiv für ca. 30 min. rehydrieren. Dabei das Texturat regelmäßig mischen, damit das Wasser gleichmäßig einzieht.
- 2.Emulsion aus Pflanzencreme (1480300), Methylcellulose (2448500) und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, Wasser unter 7 °C.
- 3.Das eingeweichte Texturat auf 5 mm wolfen.
- 4.Alle Komponenten miteinander bindig mengen.
- 5.Masse auf ca. 0 °C runterkühlen und danach auf 3 mm wolfen.

Ohne Wolf:

3. Alle Komponenten im Kutter auf ca. 3-5 mm zerkleinern und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
4. Masse auf ca. 0 °C runterkühlen und danach auf 3 mm wolfen.

Veganes Hack in der Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe je nach gewünschter Bräunung anbraten. Das vegane Hack ist ähnlich wie Hackfleisch zu verarbeiten.

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzentrat (Gelbe Erbsen), Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokosfett, Rapsöl (ganz gehärtet)), Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Speisesalz, Aroma, gemilderter Branntweinessig, Rote Betesaftkonzentrat

Nährwerte:

Brennwert KJ	755KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	182Kcal
Eiweiß	13,4g
Fett	12,2g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	5,2g
Salz	1,9g
Kohlenhydrate	2,8g

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.