



# Vegavo vegane Bällchen "Hot Pops"

## Leitsatz:

## Rezepturnummer:

ER2009098  
VG20.208

## 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 und den Jalapeno Mix zugeben und im Mischgang untermengen und kurz anschneiden.
5. Masse nach gewünschter Größe in Kugeln formen, je nach Herstellprozess vorgaren.
6. Die Bällchen panieren.
7. Anschließend verpacken und bei Bedarf tiefkühlen.

## Anforderung laut Leitsatz:

## Ausgangsmaterial:

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

## Gewürze & Hilfsmittel:

|          |                              |         |
|----------|------------------------------|---------|
| 8,00 kg  | Vegavo Weizentexturat        | 3020100 |
| 21,00 kg | Vegavo Compound Typ Hähnchen | 3078700 |
| 1,70 kg  | Jalapeno "Mix"               | 552300  |
| 5,00 kg  | Liq-Pflanzencreme SG         | 1480300 |

## Empfohlene Panaden.

Art. 1010101 Nasspanade  
Art. 868701 Panadae gelb CL  
Art. 2506900 Knusperpanade gelb

## Därme:

## Zutaten:

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

## Nährwerte:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Brennwert KJ          | 588KJ   |
| Zucker                | 1,4g    |
| Brennwert Kcal        | 140Kcal |
| Eiweiß                | 10,9g   |
| Fett                  | 5,4g    |
| Natrium               | 0,7g    |
| Gesättigte Fettsäuren | 0,7g    |
| Salz                  | 1,8g    |
| Kohlenhydrate         | 10,0g   |

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.