



Wiener vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2200491
11.2087

Ablauf der Verarbeitung:

1. Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Methylcellulose und Vegan Funktion, den Gewürzcompound, ERPU DV und Bratarom zugeben und bei 3000 U./Min unter Vakuum bis auf eine Temperatur von ca. 1 °C kuttern.
3. Das Öl zugeben und unter Vakuum bei 3000 U./Min. solange weiter kuttern bis eine Temperatur von 8 °C erreicht ist.
4. Die Masse über den Vakuumfüller in Schälldärme füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

40,60 kg	Wasser
25,00 kg	Eis
15,00 kg	Rapsöl, raffiniert
<u>80,60 kg</u>	

Die Würstchen bei 90 °C auf eine Kerntemperatur von 85 °C garen. 5-10 Minuten duschen.
Anschließend im Kühlhaus auskühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

13,00 kg	Vegavo Funktion Kichererbse vegan	3671300
4,40 kg	Vegavo Aufschnitt Würzung und Farbe vegan	3671400
1,00 kg	Methylcellulose E 461	2448500
0,60 kg	+ ERPU GOLD DV halal VLOG	2110000
0,40 kg	Liq Würz Bratarom o. Glutamat	828401
	3 kg	

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 461 Methylcellulose, E 425 Konjak, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Kichererbseneiweiß, Stärke, Speisesalz, Citrusfasern, Inulin, Würze, Gewürze, Branntweinessig oder gemilderter Branntweinessig, Dextrose, natürliches Aroma, Rettichkonzentrat, Wasser, Trennmittel: E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: E 325 Natriumlactat

Därme:

Schälldärme

Nährwerte:

Brennwert KJ	733KJ
Zucker	0,8g
Brennwert Kcal	178Kcal
Eiweiß	2,5g
Fett	15,6g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,3g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	4,1g

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.