



## Grillkäse Sticks

### Rezepturnummer:

ER1906204

### Ausgangsmaterial:

70.00 kg Gouda jung, 48% Fett i. Tr.  
20.00 kg Eiswasser  
10.00 kg Schlagsahne 30% Fett

### Gewürze & Hilfsmittel:

6.00 kg Grillkäse Compound 2507300  
+ GRILL-ROLL-SPIEßBRATEN ROT 545000

### Ablauf der Verarbeitung:

Den Gouda grob vorwürfeln und anschließend in den Kutter vorlegen.

Nach 5 Runden die Sahne mit dem Eiswasser und den Compound hinzugeben.

Die Masse mit schnellem Messergang feinkuttern und emulgieren lassen.

Wichtig: Vakuum ziehen und über einen Vakuumfüller füllen.

Ansonsten besteht die Gefahr des schaumig werden.

In Sterildärme füllen und im Kessel bei 80 °C auf einen Kern von 72 °C brühen.

Oder pro mm Kaliber des Darms, 1 Minute garen!

Vor der Verwendung über Nacht durchkühlen lassen.

### Zubereitung:

Den fertigen Grillkäse in dicke Streifen schneiden und mit Grill-, Roll-, Spießbraten Gewürz würzen.

Garzeit im Airfryer: ca. 7 - 8 Minuten bei 200 °C.

### Zutaten:

Gouda jung 66,0 % (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Farbstoff: Carotin), Trinkwasser, Schlagsahne 30% Fett (Schlagsahne, Stabilisator: Carragen), modifizierte Stärke, HÜHNEREIKLARPULVER, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 412 Guarkernmehl), Stabilisator: E 450 Diphosphate

### Nährwerte:

Brennwert KJ	1.110KJ
Brennwert Kcal	267Kcal
Fett	20,7g
Gesättigte Fettsäuren	13,2g
Kohlenhydrate	3,8g
Zucker	0,6g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	16,4g
Natrium	0,5g
Salz	1,2g

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.