



Aufschnitt-Grundbrät

Rezept-Nr.: 1000

Kennziffer:

Druck:

Material

20	kg	Schweinefleisch	III
20	kg	Rindfleisch	III
20	kg	Speck	
20	kg	Backe	
<u>20</u>	kg	Eis	
100	kg		

Zutaten pro kg:

		Artnr:	
20	g	NPS	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
7	g	Aufschnitt	10832
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1,5	g	Geschmacksabrunder	10385
120	g	Peppadew geschnit	1041

Därme: Schwarze Därme oder Butten

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter	8 %
BEFFE im FE chem	nicht unter	75 %
histr.	nicht unter	65 %

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: doppelter Satz 3 mm Endscheibe

Kuttermesser: 6

Brühen: bei 74 °C - Kerntemperatur 72 °C

Kühlen: kalt duschen

Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- Fleisch mit Backen, Speck separat wolfen
- Fleisch und Backen mit Kutterhilfsmittel 3 Runden trocken laufen lassen
- etwa 1/6 Eis und Salz zugeben bis ca. 6 °C Kuttern, Speck zusetzen und auf ca. 12°C Kuttern
- Rest vom Eis auf zweimal der Masse zugeben
- im langsamen Gang Gewürz ein Kuttern
- Peppadew einmischen
- Endtemperatur 12 - 14 °C
- sofort Füllen und Brühen weiterbehandeln wie oben angegeben