



Unser - Ding 6 Rezept - Dienst

Kalbskäse

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

30	kg	Schweinefleisch	III
15	kg	Rindfleisch	II
25	kg	Speck	
8	kg	Backe	
<u>22</u>	kg	Eis	
100	kg		

Zutaten pro kg:

Artnr:

20	g	Kochsalz	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
8	g	Gelbwurst/Bratw.	10148
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1,5	g	Geschmacksabrunder	10385
,5	g	Zitronenzauber	
5	g	frische Zwiebel	

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 , Backen, Speck wolfen
- in Kutter geben mit Kutterhilfsmittel 3 Runden trocken laufen lassen
- etwa 10 % Eis und Salz zugeben bis ca. 18 °C Kuttern,
- Rest vom Eis auf einmal der Masse zugeben
- im langsamen Gang Gewürz ein Kuttern
- Endtemperatur ca. 4 °C
- füllen und weiterbehandeln wie oben angegeben