



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Leberkäse fein

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

25	kg	Schweinefleisch	III
20	kg	Rindfleisch	III
30	kg	Fettabschnitte	
<u>25</u>	kg	Eis	
100	kg		

Zutaten pro kg:

Artnr:

22	g	NPS	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
6	g	Leberkäs Gourmet	10240
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1	g	Geschmacksabrunder	10385
10	g	frische Zwiebel	
1	g	Pfeffer	
		Knoblauch nach Geschmack	

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 Einlage 5 mm

Kuttermesser: 6

Backen: bei 110 °C - Kerntemperatur 72 °C

Kühlen:

Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- R., S III und Speck wölfen mit Kutterhilfsmittel 3 Runden im Kutter trocken laufen lassen
- etwa 1/6 Eis, Salz und alle Zutaten zugeben bis ca. 12 °C Kuttern,
- Rest vom Eis auf einmal der Masse zugeben
- in Formen füllen
- und weiterbehandeln wie oben angegeben