

Brühwurst-Rezeptur

erstellt von Stephan Weber am 29. August 2014

Poulet-Knacker mit Schoko/Banane 70 g

Prod.Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
23.077 kg	Pouletbrust Import	46.15%	43.50%
11.538 kg	Sonnenblumenöl Nutriswiss	23.08%	21.75%
15.385 kg	Eis / Wasser	30.77%	29.00%

50.000 kg 100%

pro kg Masse	<u>Gewürze / Zutaten / Hilfs- und Zusatzstoffe</u>	Total	
14 g	Wienerli mit Phosphat und Umröter	0.700 kg	1.32%
17 g	Nitritpökelsalz	0.850 kg	1.60%
10 g	Couvertüre surfine Rondo CS61B Felcor extra-bitter 73%	0.500 kg	0.94%
10 g	Apfelwürfel getrocknet	0.500 kg	0.94%
10 g	Bananenwürfel getrocknet	0.500 kg	0.94%

3.050 kg

Verarbeitungshinweise

100.00%

Darm: Collagendarm Ø 21/
Räuchern: Heissrauch
Brühen: ca.15 Minuten bei 72°C (Kerntemp. mind. 69°C)
Abkühlen: ca.20 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschl. in den Kühlraum

Notizen: