



Fachberatung – Rezeptdienst

Bärlauchschenken

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Schweine Schlögelteile Bevorzugt dunkle Schlögelteile verwenden. (Fleischmaterial sollte mind. 3 Tage alt und auf eine Temp. von 2 - 3°C durchgekühlt sein). Fettauflage mit Schwarte zugeschnitten	72.80 kg Wasser kalt 6.00 kg Bärlauchschenken Combi AGF 9.20 kg Nitritpökelsalz 12.00 kg Eis	122154
25.00 kg Lake	100.00 kg Lake	
125.00 kg Gesamt Masse	2.00 gr /kg Schinkenmasse -Bärlauch geschn.	10822

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Zugeputzte Schlögelteile entsprechend kalt (2°C) mit Lake maximal 25% Einspritzmenge gesamt injizieren und über Wolfschnecke 1 - 2 mal quetschen.
- Schinkenmasse 30 Min. im Dauerlauf unter -0,7 bar Dauervakuum anmassieren und über Nacht tumbeln.

Tumbel Empfehlung:	für liegende Trommel mit 3 flachen Schikanen oder nach Absprache
12 Std.	Gesamtzeit
15 min.	Arbeit
15 min.	Pause
max. 4°C	Temperatur
Vakuum	-0,7 bar Dauervakuum
U / min.	3 - 4

- Am Ende der Tumbelzeit 2 g/kg Masse Bärlauch geschnitten zugeben und nochmals 15 - 20 Min. unter Vakuum aufmassieren.
- Schinkenmasse mit christl Einlegefolie gestippt und zugeschnittener Fettauflage, luftfrei in entsprechende Formen füllen oder einlegen, schonend Vakuum ziehen, pressen und Deckel gut verschließen.
- Zur besseren Ausprägung des Pökelaromas vor dem Kochen ca. 12 - 24 Std. im Kühlraum lagern.
- Brühen bei 66°C auf Kerntemperatur 48°C und weiter bei 76°C auf Kerntemperatur 68°C, anschließend ca. 30 min. die Temperatur halten.
- Die gekochten Schinken kurz abduschen und im Betriebsraum abkühlen lassen.
- Schinken aus der Form nehmen, Folie entfernen, trocknen und leicht nachräuchern.
- Abkühlen lassen und anschließend in der Kühlung gut durchkühlen.

Tipp:

- Nach einer Lagerzeit vom fertigen Produkt verbessern sich Aroma und Mundgefühl.

170306 HS

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.