Christl AG
Gewerbeweg 41
FL 9493 Mauren
Tel. 00423/3702090
Fax 00423/3702091
office@christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
A 5141 Moosdorf
T +43(0)7748/32480-0
F +43(0)7748/32480-10
office@christl.cc

christl GewürzTechnologie

Fachberatung – Rezeptdienst

Hähnchen - Brustfilet

Material:			Zutaten Lake:		Art. Nr.
100.00 kg	Hähnchen Brustfilet ohne Haut (Das Fleischmaterial sollte mindestens auf eine Temperatur von 2 - 3°C durchgekühlt sein).		74.00 kg	Wasser kalt	
			5.00 kg	Hühnerbrustschinken Combi AGF	M4543
			7.96 kg	Nitritpökelsalz	
			13.05 kg	Eis	
30.00 kg	Lake				
130.00 kg	**Gesamt Masse**		**100.00 kg**	**Lake**	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Hähnchen Brustfilet von Haut, groben Sehnen und Blutunterlaufenen Stellen entfernen.
- Das ausgeschnittene Fleischmaterial entsprechend kalt (2°C), über die 13 mm Lochscheibe wolfen.
- In den Tumbler geben und mit der entsprechenden Lakemenge (30%) ca. 30 Min. im Dauerlauf unter Vakuum (0,7 bar) anmassieren und über Nacht tumbeln.
- **Tumbel Empfehlung**: für liegende Trommel mit 3 flachen Schikanen oder nach Absprache

10 Std.	Gesamtzeit
5 min.	Arbeit
10 min.	Pause
max. 0°C	Temperatur
Vakuum	-0,7 bar Dauervakuum
U / min.	8

- Hähnchenmasse mit christl Einlegefolie gestippt, luftfrei in entsprechende Formen füllen, schonend Vakuum ziehen, Folie umschlagen, pressen und Deckel gut verschließen.
  Alternativ: Luftfrei in entsprechende Schrumpfbeutel füllen, schonend Vakuum ziehen, verschweißen, in Formen einlegen, pressen und Deckel gut verschließen.
- Brühen: 2 Std. bei 60° C
  2 Std. bei 68° C
  2 Std. bei 72° C
  bei 76° C bis Kerntemp. 72° C.
  bei 72° C 30 Min. Temperatur halten.
- Die gekochte Hähnchen- Filetmasse kurz abduschen, aus der Form nehmen, auspacken und bis zur gewünschten Farbe (bei ca. 220° C, 20 - 25 Min.)übergrillen, bei Raumtemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlraum gut durchkühlen.

160126 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.