



Fachberatung – Rezeptdienst

Fleischkäse / Lactosefrei - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
28.00 kg Schweinefleisch II	34.00 gr Fleischkäse Combi B Kompakt LF	212268
10.00 kg Kalbfleisch II	Lactosefrei	
20.00 kg Wurstspeck	2.00 gr Speisewürze flüssig	197006
10.00 kg Halsspeck		
6.00 kg Schwartenblock	20.00 gr Nitritpökelsalz ohne Schwartenblock	
26.00 kg Eis / Wasser		

100.00 kg Brätmasse

Verarbeitung:

- Schweine - u. Kalbfleisch mit Fleischkäse Combi einige Runden zerkleinern, dann Nitratsalz begeben und **2/3 der Schüttung** zugeben. Von 0 - 2°C im Schnellgang kuttern.
- Bei 2°C - 3°C Restschüttung, Schwartenblock und Speck begeben und bis 10°C im Schnellgang hochkuttern.
- Kutterdeckel abkratzen, auf 12 - 14°C emulgieren lassen und noch 10 - 15 Runden im Langsamgang laufen lassen.
- Fleischkäseformen mit christl-Sprühfett Art. 00132 einsprühen.
- Brät luftfrei einfüllen und in die Formen einschlagen.
- Backen 1 Std. bei 130°C danach auf 95°C reduzieren bis Kerntemperatur 70°C. erreicht.

160305 TR

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.