



Fachberatung – Rezeptdienst

Honigschinken

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Schweine Schlögelteile mit Fettauflage zugeputzt Bevorzugt dunkle Schlögelteile verwenden. (Fleischmaterial sollte mind. 3 Tage alt und auf eine Temp. von 2 - 3°C durchgekühlt sein).	71.00 kg Wasser kalt 9.00 kg christl Krustenschinken Combi 8.50 kg Nitritpökelsalz 11.50 kg Eis	122054
25.00 kg Lake	100.00 kg Lake	
125.00 kg Gesamt Masse	2.00 kg christl Honigkruste	164017

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Zugeputzte Schlögelteile entsprechend kalt (2°C) mit Lake (25% ESM) spritzen, steaken, 1 Std. im Dauerlauf anmassieren und über Nacht tumbeln.
- **Tumbel Empfehlung:**

für liegende Trommel mit 3 flachen Schikanen oder nach Absprache
16 Std. Gesamtzeit
15 min. Arbeit
30 min. Pause
max. 4°C Temperatur
Vakuum -0,7 bar Dauervakuum
U / min. 3 - 4
- Schinkenteile mit christl Einlegefolie gestippt, luftfrei in entsprechende Formen einlegen, schonend Vakuum ziehen, pressen und Deckel gut verschließen.
- Zur besseren Ausprägung des Pökelaromas vor dem Kochen ca. 12 - 24 Std. im Kühlraum abstellen.
- 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 abdschen, aus der Form nehmen, wenn gewünscht leicht nachräuchern, mit christl Honigkruste einreiben, übergrillen und gut abkühlen.

Tipp:

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

151019 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.