

Jubi Weißwurst

Rezept-Nr.: HS_170504



Leitsatzkennziffer: 2.221.09 - Münchner Weißwurst

BEFFE: min. 6,50 % / errechnet 9,11 %
BEFFE im FE: min. 70,00 % / errechnet 72,80 %
Andere Qualitätsmerkmale:
Gewichtsverlust von 10,00 % berücksichtigt.



Zutaten

32,00 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)	20 g/kg	(2000,00 g) 900031 Speisesalz
20,00 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck	10 g/kg	(1000,00 g) M7131 PERFEKTIN® PE intensiv mit Emulgator Khm ⁹⁾
25,00 kg	Eis		
18,00 kg	KAII Kalbfleischzuschnitte mager	7 g/kg	(700,00 g) M2254 Jubi Weißwurst 1857 ⁴⁾
4,00 kg	Schwarten gekocht		
1,00 kg	Zwiebel		
2 g/kg	(200,00 g) Petersilie		

Herstellungsempfehlung

1. Fleisch-, Fett- und Schwartenmaterial(vorgekocht und gut gekühlt) getrennt auf 3 mm wolfen.
2. 1/3 des gewolften Magerfleisches anfrieren (auf minus 5 °C herunterkühlen). Das restliche Fleisch- Fettmaterial hat Kühlhaustemperatur.
3. Das Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz, Kutterhilfsmittel und der Zwiebel ca. 5 Runden trocken ankuttern.
4. 30% des Eises zugeben und bis auf 4°C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.
5. Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 12-14 °C auskuttern.
6. Die verbliebenen Gewürze und Zusatzstoffe begeben sowie 60% der Schüttung und das Ganze emulgieren.
7. Ist das Wasser/Eis komplett aufgenommen die gewolften Schwarten zugeben wie auch die verblieben 10% Eis und die Umdrehungszahl auf mittlere Stufe (1500-2000 UMin) reduzieren.
8. Petersilie und ggf. Lauch auf die gewünschte Körnung einkuttern.
9. Die Kutterendtemperatur beträgt max. 9 °C.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Schweinefleisch 47%, Kalbfleisch 20%, Speck, Trinkwasser, Schwarten, Speisesalz, Gewürze, Zwiebel, Dextrose, Stabilisator E450, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Geschmacksverstärker E621, Aroma

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

KJ: 1140	Eiweiß: 13	Kohlenhydrate: 1,1	Fett: 24	Salz: 2,5
KCAL: 272		davon Zucker: 0,9	davon gesättigte Fettsäuren: 11	

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 1a) E124 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt
7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Phenylalaninquelle 9) Phosphat **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch
e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

