

GRIDMASTER® Spice F

Kürbiskern

Die Folie für einen voll kernigen Genuss

Mit der GRIDMASTER® Spice F (Folie) Kürbiskern applizieren Sie die knackigen Kerne ganz einfach auf Schinken und Pasteten und das nicht nur zu Halloween.

Kürbiskerne haben immer Saison. Ihr nussiger Geschmack und ihre natürlichen Inhaltsstoffe machen sie sehr wertvoll für die Ernährung.

M85581 80

GRIDMASTER® Spice F Kürbiskern

Gewürzfolie 44x20cm

20 Stk. in der Packung

1 Blatt passend für eine

M8976 GRIDMASTER® Kochpökelwarenform

2 Blätter passend für eine

M8977 GRIDMASTER® Kassler Karbonadenform



Kürbiskern Schinken

Zutaten:

- 100 kg Ober- und Unterschale vom Schwein
- 18 kg Wasser
- 1 kg M7805 PÖKELFIT® P duo Gold Pökelfilfe flüssig m. Phosphat
- 2,50 kg Nitrit-Pökelsalz
- 3,50 kg Eis
- 40 St. M85581 GRIDMASTER® Spice F Kürbiskern

Herstellungsempfehlung:

1. Die Bindegewebsauflage bei der Unterschale gut entfernen. Die Auflageflächen der Schinkenteile am besten leicht einritzen.
2. Lakerezeptur: Wasser/Eis 86%, M7805 Pökelfit 4%, NPS 10%
3. Die Schinken um 20% aufspritzen und tumbeln! (0,8 bar Vakuum, 1°C, je nach Gerät, ca. 12-14 Stunden im Intervall). Gesamtumdrehungen ca. 4000.
4. Den GRIDMASTER® mit der Gewürz-Folie so auslegen, daß der Rand etwas übersteht.
5. Die Schinken in den GRIDMASTER® eingeleget und mit der MASTER-Folie einschlagen. Den GRIDMASTER® mit normalem Anpressdruck verschließen.
6. Den Schinken bei 76°C bis zu einer KT von 70°C garen.
7. Vor dem Anschneiden auf +2°C abkühlen.
8. Die Mengen der Zutaten sind die, die nach dem injizieren im Fleisch sein müssen. Es muss der Vorlauf des Injektors bei der Lakemenge berücksichtigt werden.

Kürbiskern Wildschwein-Pastete imitiert

Zutaten:

- 40,00 kg Aufschnittbrät
- 60,00 kg S1 Schweinefleisch schier
- 18,00 g/kg (1080,00 g) Nitrit-Pökelsalz
- 3,00 g/kg (180,00 g) M7415 FARBFEST® Rubin farbstabil
- 18,00 g/kg (1080,00 g) Schweineblut
- 5,00 g/kg (300,00 g) M9340 Pistazien, grün, enthäutet
- 4,00 g/kg (240,00 g) M1040 BANDALOT® Lyoner Gewürz-Präparat

Herstellungsempfehlung:

1. Das SI wie Bierschinkenfleisch am Vortag der Herstellung würfeln.
2. Pro kg Fleisch 18g/kg NPS, 3g/kg FARBFEST® Rubin farbstabil gleichmäßig untermischen, anschließend pro kg Fleisch 18g/kg Schweineblut gut untermengen.
3. Bei großen Mengen 45 Minuten im Dauerlauf unter Vakuum mengen. Bei kleinen Mengen die Schweinefleischwürfel im Beutel 0,8 bar Vakuum ziehen und 12h unter Kühlung pökeln.
4. Das anteilige Gewürz dem Brät beikuttern, anschließend das Fleisch und die Pistazien mit Hilfe des Mischgangs beimengen bis eine gute Bindung entsteht (dies kann auch von Hand geschehen).
5. Die GM Form mit Masterfolie und Kürbisfolie auslegen und Brät einfüllen, auf eine Kerntemperatur von 73°C brühen und kühlen wie gewohnt. Vor dem Schneiden auf +2°C abkühlen.

