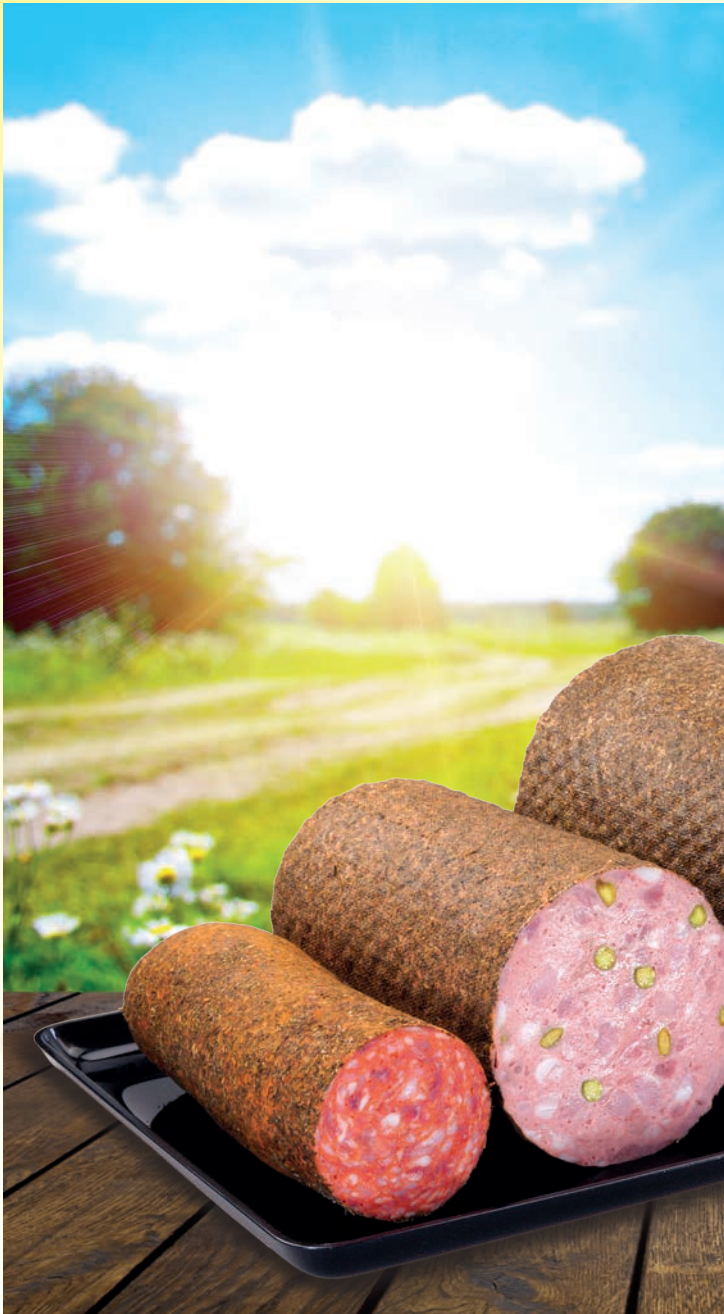


GRIDMASTER® Spice Heublume

Beschichtete Därme und Folien mit dem würzigen Geschmack von Sommerwiesen.



Mit den GRIDMASTER® Spice Folien und Wursthüllen bringen Sie ganz einfach leckere Heublumenkräuter auf Ihre Wurst, Schinken oder Pastete.

Der aromatische Geschmack von Thymian, Rosmarin und Bohnenkraut erinnert an eine sommerliche Alpenwiese und passt hervorragend zu herzhafter Wurst und Schinken.

Drei Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

M8789 80

GRIDMASTER® Spice F Heublume
Gewürzfolie (1 Bund = 20 Stück)

M85577 00

GRIDMASTER® Spice W Heublume
Kal.80/40cm (1 Bund = 10 Stück)



KOCHSCHINKEN IM HEUBLUMENMANTEL



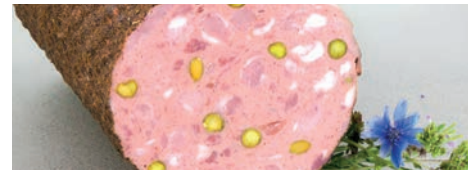
ZUTATEN

- 100,00 kg Ober- und Unterschale vom Schwein
- 18,00 kg Wasser
- 0,75 kg PÖKELFIT® P duo Gold Pökelfilfe (M7805)
- 2,50 kg Nitrit-Pökelsalz
- 3,50 kg Eis
- ca. 25 Heublumenfolien (M8789)

ZUBEREITUNG

1. Die Schinkenteile entvliessen und leicht einritzen.
2. Aus Wasser, Pökelfilfe, Salz und Eis in dieser Reihenfolge eine Lake herstellen und die Schinken um 25% aufspritzen und unter Vacuum 12-14 Std. intervall-tumbeln.
3. Die GRIDASTER®-Form mit der Heublumen-Folie so auslegen, dass der Rand etwas übersteht und die Schinkenstücke einformen.
4. Die Form mit normalem Anpressdruck verschließen.
5. Den Schinken bei 76°C bis zu einer KT von 70°C garen.
6. Vor dem Anschneiden auf +2°C abkühlen.

JAGDWURSTPASTETE IM HEUBLUMENMANTEL



ZUTATEN

- 60,00 kg Aufschnittgrundbrät
- 33,00 kg S IV magerer Schweinebauch
- 7,00 kg S II Schweinefleisch mager
- 20 g/kg Nitrit-Pökelsalz
- 5 g/kg Kaiser-Jagdwurst Gewürzpräparat (M1810)
- 5 g/kg MEISTERMIX® P rasant Khm (M7260)
- 5 g/kg FARBFEST® Rubin Pökotrit (M7416)
- 1 g/kg GLUTESSA® G (M7511)
- 5 g/kg Pistazien, grün, enthäutet (M9340)
- ca. 30 Heublumenfolien (M8789)

ZUBEREITUNG

1. Das Einlagefleisch 33 kg S IV und 7kg S II am Vortag mit entsprechender Menge Nitritpökelsalz und FARBFEST® Rubin Pökotrit vorpökeln. Das anteilige Gewürz kann mit untergemengt werden.
 2. Das vorbehandelte Einlagefleisch durch die 8 mm Scheibe wolfen und zusammen mit den Pistazien und dem Aufschnittgrundbrät gut vermengen.
 3. Die Heublumenfolie mit der GRIDMASTER® Folie in GRIDMASTER® Karbonadenformen legen und das Brät einlegen. Die Folie und die Form verschließen.
 4. Bei einer Temperatur von +78°C auf KT +72°C brühen und anschließend kühlen wie üblich.
- Unser Tipp: Sie erhalten ein saftigeres Produkt, wenn Sie das Einlagefleisch beim ansalzen mit M7010 FILLFIT® (4-5g/kg) und 10% Eiswasser vortumbeln.

KOCHSALAMI IM HEUBLUMENMANTEL



ZUTATEN

- 18,00 kg R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
- 8,00 kg Eis
- 24,00 kg R II Rindfleisch, frisch
- 50,00 kg S IV magerer Schweinebauch
- 18 g/kg Nitritpökelsalz
- 6 g/kg RUSTI® Alpenländer Gewürzpräparat (M1965)
- 5 g/kg MEISTERMIX® P rasant Khm (M7260)
- 1 g/kg KNOBLAN® Knoblauch Aroma (M3060)
- 1 g/kg GLUTESSA® Intensiv (M7510)
- 1 g/kg PAPRIN® 20.000 (M3055)
- ca. 40 Heublumendärme (M85577)

ZUBEREITUNG

1. Das R II und das S IV für die grobe Einlage am Tag vor der Herstellung mit dem anteiligem NPS vorsalzen. Das R II auf 6mm wolfen, das S IV in Stücken einfrieren.
2. Am Tag der Herstellung aus dem R II mit NPS, PAPRIN® und dem KHM in den Kutter geben und ankuttern. Das Eis zugeben und bis 6°C auskuttern.
3. Das Feinbrät aus dem Kutter nehmen und das gefrorenen S IV auf ca. 4mm Körnung kuttern.
4. Das Grundbrät zugeben und im Mischgang untermengen.
5. Das vorgesalzene und vorgewolfte R II und die restlichen Zutaten zugeben.
6. Das Brät in die GRIDMASTER® Spice Heublumendärme füllen und bei 78°C bis zu einer KT von 72°C backen. (Es kann auch bei 78°C bis zu einer KT von 72°C gebrüht werden.)