

# Vegane Bratwurst fein

## MATERIAL

35,15 kg	Trinkwasser, kalt (8-10 °C)	
35,00 kg	Eis	
21,5 kg	Vegane Bratwurst fein	293271
8,00 kg	Speiseöl, kalt (2-4 °C)	
0,15 kg	Majoran gerebelt	249757
0,20 kg	Lactalin Z	283304 *

## WURSTHÜLLE

Schäldärme Kal. 22

## VERARBEITUNG

1. Trinkwasser und Eis im Kutter vorlegen und Combi bei 2000 rpm unter Vakuum kутtern, bis eine elastische, feste Masse entsteht (4 - 6 °C)
2. Speiseöl zugeben und bei hoher Drehzahl unter Vakuum emulgieren (28 - 30°C)
3. Lactalin Z und Majoran zugeben und einmischen (Vakuum)
4. Masse in Wursthüllen füllen
5. Kochen 45 Minuten bei 92°C
6. 5 Minuten Duschen, dann Intervallduschen
7. Im Kühlraum lagern und am nächsten Tag verpacken

## ZUBEREITUNG

- Die Würste in Öl bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten
- Verzehrsempfehlung: ca. 60 °C für die optimale Textur

\* Produkt nicht lagernd, Mindestbestellmenge beachten.

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.



NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com  
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com  
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com  
www.novataste.com