



Fachberatung – Rezeptdienst

Cotto Campagna

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Schwere, fette Schw. Schlögel o.Bein, mit Schwarte, grob ausgeschnitten Bevorzugt dunkle Schlögel/Schinken verwenden. Fleischmaterial sollte mind. 3 Tage kühl bei 2°C gelagert sein. PH-Wert 5.8 - 6.0	73.00 kg Wasser kalt 6.60 kg christl Cotto Campagna Combi AF 8.00 kg chrisale Meersalz fein - 0.6% Na-Nitrit 12.40 kg Eis	122137 164054
30.00 kg Lake		
130.00 kg Gesamt Schinkenmaterial	100.00 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind. Laketemperatur -2°C bis 0°C.
- Grob ausgeschnittene Schweineschlögel/Schinken, entsprechend kalt (2°C) mit angegebener Lake 30% einspritzen. Um das Produkt zu schonen und eine gute Einspritzung zu erzielen, empfehlen wir die Schinken 2x mit 15% einzuspritzen.
- Gespritzte Schinken in Tumbler geben und ggf. mit Restlake auf 30% aufgiessen und wie folgt:
- 1 Stunde 30 min. im Dauerlauf unter Vakuum anmassieren.
- Tumbel Empfehlung:

Gesamtzeit:	15 Stunden
Arbeit/Rotation:	10 Minuten
Pause:	20 Minuten
Temperatur:	Unter 4°C
Vakuum:	-0,70 bar Dauervakuum
U / Min:	3 - 4
- Gepökelte Schinken mittels angefeuchtetem Einziehröhr möglichst luftfrei in Form bringen und 1x längsseitig rundum fest schnüren.
- In weiterer Folge zur Erzielung einer kompakten Struktur, netzartig eine feste Querschnürung in ca. 5 cm Abständen vornehmen.
- Empfehlung: Fertig geschnürte Cotto Campagna zur besseren Aromaausbildung 12 - 24 Stunden im Kühlraum bei 2°C lagern.
- Cotto Campagna auf Gitterrost legen und im vorgeheizten Heißluftofen/Bratanlage 1 Stunde bei 180°C anbraten.
- Fertig garen bei ca. 85°C bis auf Kerntemperatur 70°C.
- Anmerkung: Cotto Campagna kann auch im Backofen durchgegart werden. Es ist darauf zu achten, dass während des letzten Drittels der gesamten Garzeit, etwas Feuchtigkeit (5 - 10%) gegeben wird.
- Für den Kaltverzehr danach 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend im Kühlraum gut auskühlen lassen.

160523 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.