



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Florentiner - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Rindfleisch II frisch, 3 mm gewolft	3.00 gr christl CHRIPHOS-B	190001
6.00 kg Wasser	6.00 gr christl Elconto	264001
	7.00 gr christl Florentiner Würzung	111039
49.00 kg Rindfleisch I gefroren -5°C	2.00 gr christl Würzzauber	261051
25.00 kg Speck gefroren -18°C	1.00 gr Knoblauchflocken	100021
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>	21.00 gr Nitritpökelsalz	

## Verarbeitung:

- Speck gefroren (-18°C) und Knoblauchflocken im Kutter auf Erbsengröße (ca. 6 mm) vorkörnen.
- Rindfleisch I. gefroren (-5°C) zugeben und auf ca. 3 mm körnen.
- Rindfleisch II frisch (3 mm) einkuttern, christl CHRIPHOS-B, christl Elconto, christl Florentiner Würzung, christl Würzzauber, Knoblauchflocken sowie das Wasser zugeben und weiterkuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben, im Langsamgang fertigkuttern bis die Masse gut bindig wird und eine Endkörnung von ca. 2 mm erreicht ist.
  
- In entsprechende Därme füllen und zur besseren Aromatisierung sowie Umrötung über Nacht im Kühlraum abhängen lassen, da die Masse sehr kalt ist (ca. 0°C).
  
- Am nächsten Tag in der Heißrauchanlage erhitzen.
  
- Räucher - Programmempfehlung:

Garen	65°C	ca. 1,5 Std.
Trocknen	65°C	ca. 0,5 Std.
Heißrauch	75°C	ca. 0,5 - 1 Std. nach Geschmack
Garen	80°C	bis Kerntemperatur 72-74°C (mit Befeuchtung)
  
- Auf Wunsch kurz duschen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- In der Lagerphase eventuell Kaltrauch nach Geschmack.

151222 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.