



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Sommerschinken

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Schweine Schlängelteile Bevorzugt dunkle Schlängelteile verwenden. ( Fleischmaterial sollte mind. 3 Tage alt und auf eine Temp. von 2 - 3°C durchgekühlt sein).	69.80 kg Wasser kalt 9.00 kg Wälderschinken Combi AF 9.20 kg Nitritpökelsalz 12.00 kg Eis	122127
25.00 kg Lake	<b>100.00 kg Lake</b>	
<hr/>		
	Zitronen-Pfeffer Würzung	161115
<hr/>		
<b>125.00 kg Gesamt Masse</b>		

### Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Zugeputzte Schlängelteile entsprechend kalt (2°C) mit Lake zweimal injizieren - Einspritzmenge gesamt maximal 25%).
- 1 Std. im Dauerlauf unter -0,7 bar Dauervakuum anmassieren und über Nacht tumbeln.
- **Tumbel Empfehlung:**

14 Std.	Gesamtzeit
15 min.	Arbeit
15 min.	Pause
max. 4°C	Temperatur
Vakuum	-0,7 bar Dauervakuum
U / min.	3 - 4
- Schinkenteile mit christl Einlegefolie gestippt und Dekor Außenwürzung (mit Zitronen-Pfeffer Würzung gleichmäßig bestreut) luftfrei in entsprechende Formen einlegen, schonend Vakuum ziehen, pressen und Deckel gut verschließen.
- Zur besseren Ausprägung des Pökelaromas vor dem Kochen ca. 12 - 24 Std. im Kühlraum lagern.
- Brühen bei 66°C auf Kerntemperatur 48°C und weiter bei 76°C auf Kerntemperatur 68°C, anschließend ca. 30 min. die Temperatur halten.
- Die gekochten Schinken kurz abduschen und im Betriebsraum auskühlen lassen.
- Schinken aus der Form nehmen, Folie entfernen, trocknen und leicht nachröchern.
- Abkühlen lassen und anschließend in der Kühlung gut durchkühlen.

### Tipp:

- Nach einer Lagerzeit vom fertigen Produkt verbessern sich Aroma und Mundgefühl.

170306 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.