



Fachberatung – Rezeptdienst

Rollschinkli 15% Einspritzm. - CH

Material:	Zutaten/ Kg: Lake	Art. Nr.
100.00 kg Nüssli oder Schulter entseht	66.00 kg Wasser kalt	
15.00 kg Lake	10.00 kg Rippli / Schinkli Combi CH	222091
	10.00 kg Nitritpökelsalz	
	14.00 kg Flockeneis	
<hr/>		
115.00 kg Schinkenmasse	100 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und alle Komponenten gut auflösen.
Das Flockeneis erst dann begeben, wenn alles gut aufgelöst ist.
- Fleisch kalt (2°C) mit der kalten Lake spritzen (15%) und im Tumbler bei Dauervakuum schonend über Nacht massieren.
- In Schinkennetze stossen.
- Massierte Schinkenstücke leicht warm Duschen.
- Räuchern je nach Rauchanlage
- Nach Wunsch weiter garen bis KT 56°C erreicht hat damit das Fleischeiweiss koaliert.
- Rasch abkühlen.

tr_060915

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.