



Fachberatung – Rezeptdienst

Toastblock 30% in Folie - CH

Material:	Zutaten/ Kg: Lake	Art. Nr.
100.00 kg Schweinefleisch mager dressiert	18.90 kg Wasser kalt	
30.00 kg Lake	3.50 kg Toastschinken Combi	222005
	2.60 kg Nitritpökelsalz	
	5.00 kg Flockeneis	
<hr/>		
130.00 kg Schinkenmasse	30 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) über die Wolfschnecke mit Vorschneider quetschen und in den Tumbler geben.
- Bei Dauervakuum schonend über Nacht massieren.
- Mit dem Wurstfüller in Christl Folienbeutel Kal.230 / 450 mit Gitterdruck Art.299290 füllen.
- Schonend in Vorderschinken Model einlegen.
- Kochen bei 66°C auf KT 48°C und weiter bei 74°C auf KT 70°C cà. 30 Min. halten.
- Danach die Formen abwaschen und im Kühlraum auskühlen lassen.

160305 TR

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.