

PRODUKT DES MONATS

SAUCENBINDER KRISTALLKLAR

Der Saucenbinder Kristallklar lässt sich warm und kalt einsetzen und ist sofort löslich - dickt auch bei längerer Standzeit nicht nach. Ein großer Vorteil ist, dass Farben, Geschmäcker und Gerüche der Saucen nicht verändert werden und klare Flüssigkeiten ebenfalls klar bleiben. Zudem ist der Saucenbinder *amylaseresistent* - d.h. auch bei Speichelkontakt bleibt die Bindung bestehen.

SAUCENBINDER

M01435 13 KALTBINDER INSTANT „KRISTALLKLAR“

Zugabe: 10g/kg | 4 x 600 g in der Gastro-Dose



SCHWEINEBRATEN „BIERINA“

SOUS VIDE, VORGEGART

ZUTATEN:

100 kg	Schweineschulter mager
20 kg	I57490 DEKORA® Bierina
1,5 kg	M4165 Schwenk- und Spießbraten Gewürzsalz CLA
600 g	Speiseöl
300 g	M01435 Kaltbinder Instant Kristallklar

HERSTELLUNG:

Das Fleisch mit dem Feinkostgewürz würzen und in der Pfanne oder Kombidämpfer scharf anbraten. Danach den Binder unter das Speiseöl rühren und in die Marinade einmischen.

Die Marinade zum Fleisch in einen Beutel geben, diesen versiegeln und die Stücke bei 85°C auf 78°C KT nachpasteurisieren. Anschließend schnell herunterkühlen.



DESSERT RUMKIRSCHEN

ZUTATEN:

1 kg	Sauerkirschen im Glas mit Saft
40 g	Rum
50 g	Puderzucker
50 g	M01435 Kaltbinder Instant Kristallklar
2 g	Zimt gemahlen

HERSTELLUNG:

Die Kirschen abgießen, den Zucker im Saft lösen, den Rum einrühren (alternativ Rumaroma, wenn es alkoholfrei sein soll) und mit dem Kaltbinder eindicken.

Nach einer kurzen Quellzeit nochmals glattrühren, die Kirschen wieder zugeben und unterziehen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Kirschen passen hervorragend zu Eis, Mousse, Cremes, oder Vanillesahne. Anstelle von Rum passt auch hervorragend Kirschwasser dazu, z.B. mit dunkler Mousse für eine Schwarzwaldcreme.