

PRODUKT DES MONATS

LEBERPATÉ

Bei MOGUNTIA wissen wir, dass die Zubereitung von erstklassigem Leberpaté das richtige Know-how und die besten Zutaten erfordert. Aus diesem Grund bieten wir eine Palette von Spitzenprodukten, die Ihre Leberpaté-Kreationen auf ein neues Level heben werden. Unsere Produktauswahl für die Leberpaté-Herstellung umfasst alles, was Sie brauchen, um Ihre Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.

- | | |
|-----------------|--|
| M7770 15 | OPTIMIX® LEBERPATÉ EMULGATOR
Zugabe: 29 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M7420 15 | FARBFEST® VERSTÄRKT UMRÖTUNGSHILFE
Zugabe: 0,5 g/kg 2 kg im Beutel |
| M2385 10 | PERLET® ELIDEX® COMPOUND FÜR SAHNELEBERWURST
Zugabe: 20 g/kg 2 kg im Eimer |
| M3130 31 | HONIG AROMA CL
Zugabe: 15-20 g/kg 1 l in der Flasche |
| M8850 15 | MOGUNTIA ASPIKPULVER 240 BLOOM GOLD
Zugabe: 50-150 g/l (Je nach Schnittfestigkeit der Gallerte) 2 kg im Beutel |

Mehr
Informationen
finden Sie hier:



LEBERPATÉ FEIN

ZUTATEN:

4,5 kg	Schwein Wamme roh
3 kg	Schweineleber roh
2,5 kg	Schwein Backe mit Schwarte
200 g	Nitritpökelsalz
10 g	FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe M7420
200 g	PERLET® ELIDEX® Compound Präparat mit Würzung M2385
80 g	Honig Aroma CL M3130
290 g	OPTIMIX® Leberpaté Emulgator M7770

HERSTELLUNG:

Griffe/Wammen mit Schwarte und Backen bei 93 °C für ca. 2,5 Stunden garen (ohne Schwarte ca. 1,5 Stunden). Dann das Salz und Farbfest auf die Leber getrennt abwägen. Bei hoher Messerdrehzahl wird die Leber mit dem Farbfest im Kutter fein zerkleinert. Anschließend das Salz, bei niedriger Messerdrehzahl, hinzufügen und bis die Masse Bindung hat kutteln. Die fertige Lebermasse aus dem Kutter nehmen, auskratzen und beiseite stellen. Das gekochte Fleisch mit dem dafür abgewogenen Nitritsalz, PERLET® ELIDEX®, OPTIMIX® Leberpaté und Honig Aroma bei hoher Messerdrehzahl zu einer feinen Masse kutteln. Bei unter 45 °C die Lebermasse mit einkutteln bis eine homogene Masse entsteht. Den Kochverlust mit Kesselbrühe langsam auffüllen. Die fertige Masse in eine gefettete Backformen füllen, bei Bedarf in verschiedenen Geschmacksrichtungen, und mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken. Anschließend bei Bedarf einfrieren. Im Backofen mit der Folie bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 73 °C backen. Über Nacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und zum Schluss mit Kühlhausstemperatur glasieren und beliebig verzieren.



LEBERPATÉ GROB MIT PREISELBEEREN

ZUTATEN:

10 kg	Leberpaté grob
1,5 kg	Preiselbeeren Konfitüre
500 g	Preiselbeeren tiefgefroren

HERSTELLUNG:

Zuerst die grobe Leberpaté mit dem groben Basisrezept herstellen. Zuletzt die Preiselbeeren-Konfitüre und die aufgetauten Preiselbeeren in die Leberpatémasse einmengen. Die fertige Masse in gefettete Backformen füllen und mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken. Bei Bedarf nun einfrieren.

Im Backofen mit der Folie bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 73 °C backen. Über Nacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhausstemperatur glasieren und verzieren.