

UNSERE FAVORITEN

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:

- **OPTIMIX® Leberpaté Emulgator | M7770**
Unser Geheimtipp für eine gleichmäßige Textur, die Fettabsatz und -inseln verhindert.
- **FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe | M7420**
Verleihen Sie Ihrem Leberpaté eine ansprechende Farbgebung und verlängerte Frische.
- **PERLET® ELIDEX® Compound Präparat mit Würzung | M2385**
Für unverwechselbare Aromen und Geschmacksnuancen, die Ihre Leberpaté-Kreationen aus der Masse hervorheben.
- **Honig Aroma CL | M3130**
Ein Hauch von Süße und ein reiches Honigaroma.
- **Trennspray DEMOULFIX 600 ml | E028004**
Unser Trennspray – die ultimative Lösung, um Ankleben der Leberpaté in der Form zu vermeiden.

Und für die Kunst der Aspikherstellung bieten wir ebenfalls die perfekte Auswahl:

- **FRISCHIN® M pur 3D Frischepräparat für Brühwurst und Kochschinken | M7626**
Essenziell für außergewöhnliche Frische in Ihren Aspik-Kreationen.
- **MOGUNTIA Aspikpulver 240 Bloom Gold | M8850**
Das Goldstandard-Aspikpulver für brillante Klarheit und Konsistenz.
- **Blacky Liquid NEU | M4224**
Ein raffinierter Akzent, um Ihren Aspiks eine elegante Farbe zu verleihen.



LEBERPATÉ

WO KÖSTLICHKEIT AUF RAFFINESSE TRIFFT

GENUSS FÜR BESONDERE MOMENTE

Eine exzellente Delikatesse aus Frankreich, die Feinschmecker verzaubert. Neben unvergleichlichem Geschmack bietet Leberpaté **vielseitige Vorteile**:

- **Kosteneffiziente Herstellung** bei attraktivem Verkaufspreis.
- Nicht nur zu Weihnachten ist Leberpaté ein gefragtes Highlight, sondern auch ganzjährig eine luxuriöse Alternative zu normaler Leberwurst.
- Hohe **Flexibilität**: Leberpatés im Voraus vorbereiten, einfrieren und bei Bedarf zubereiten.
- Für jeden Gaumen ist das Richtige dabei: **von würzig über rauchig bis fruchtig**.
- In der Theke überzeugt die Leberpaté mit einer **ansprechenden Dekoration**.

Mit unserem **OPTIMIX® Leberpaté Emulgator | M7770** bleibt die Qualität konsistent: Optimix verhindert Fettabsatz und Fettinseln.

VIELFÄLTIGE OPTIK & VARIATIONEN



Mit Röstzwiebeln



Mit Äpfeln



Mit Walnüssen



Mit Feigen



Mit Preiselbeeren



Mit Wildfleisch

REZEPT 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

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Griffe/Wammen mit Schwarte und Backen mit Schwarte bei 93 °C für ca. 2,5 Stunden garen (ohne Schwarte ca. 1,5 Std.).
2. Erst Salz und FARBFEST® auf die Leber einzeln abwiegen.
3. Dann wird die Leber bei hoher Messerdrehzahl mit dem FARBFEST® im Kutter fein zerkleinert.
4. Anschließend wird das Salz bei niedriger Messerdrehzahl hinzugefügt und bis die Masse Bindung hat und Blasen wirft, gekuttert.
5. Die fertige Lebermasse aus dem Kutter nehmen, auskratzen und beiseitestellen.
6. Nun das gekochte, warme Fleisch mit dem dafür abgewogenen Nitritsalz, PERLET® ELIDEX®, OPTIMIX® Leberpaté und Honig Aroma bei hoher Messerdrehzahl zu einer feinen Masse kuttern.
7. Zuletzt die Lebermasse bei unter 45 °C mit einkuttern, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei den Kochverlust mit Kesselbrühe langsam auffüllen.
8. Die fertige Masse in gefettete Backformen füllen, nach Wunsch in verschiedenen Geschmacksrichtungen, und mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken. Bei Bedarf nun einfrieren.
9. Backofen mit der Folie bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 73 °C backen.
10. Über Nacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und beliebig verzieren.



FÜR MEHR INFOS
HIER SCANNEN!



ANLEITUNGSVIDEO
HIER ANSCHAUEN!

