

Aspik für Leber-Pate ²⁾

mit Blacky Liquid

Zutaten

10	kg	Wasser
10,000	kg	
20,00	g/kg	(200 g) Nitritpökelsalz ²⁾
3,00	g/kg	(30 g) M7626 FRISCHIN® M pur 3D Frischepräparat f. Brühwurst u. Kochschinken
160,00	g/kg	(1,600 kg) M8850 MOGUNTIA Aspikpulver Gold 240 Bloom
30,00	g/kg	(300 g) M4224 Blacky Liquid NEU

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	218 kJ / 52 kcal	2,60 %
Fett	0,0 g	0,01 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,00 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,56 %
davon Zucker	0,1 g	0,13 %
Eiweiß	11,3 g	22,69 %
Salz	1,7 g	28,17 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Herstellungsempfehlung

1. Wasser in einem großen Topf auf 80-90°C erhitzen.
2. Alle Zutaten, außer Blacky Liquid, langsam mit einem Schneebesen glatt einrühren.
3. 1L klares Aspik heraus nehmen für die Dekoration, dann erst Blacky Liquid einrühren.
4. Abkühlen lassen auf etwa 28-29°C bis zur idealen, zähflüssigen Viskosität zum eintauchen der Leber-Pate.

Zubereitung

1. Tauchen der Leber-Pate Blöcke:

- Die über Nacht durchgekühlte Pate aus den Formen lösen. Dazu die Formen kopfüber unter warmes Wasser halten, bis sich die Pate heraus löst. Vorher mit einem Messer einmal die Pate von der Form ablösen.
- Alle zu tauchenden Blöcke auf einem Blech kurz in den Froster stellen, bis das Aspik ebenfalls abgekühlt ist.
- Die Blöcke vorsichtig in die etwa 28°C warme Flüssigkeit tauchen und dann wieder auf das Blech setzen. Dabei sollte das Aspik eine leicht Schicht bilden und die Pate vollständig umhüllen. Bei Bedarf kann die abgekühlte erste Schicht ein zweites Mal getaucht werden.
- Anschließend die gewünschte Dekoration erst in das vorher beiseite gestellte und ebenfalls warme, klare Aspik tauchen und dann nach belieben die Blöcke verzieren.

2. Übergießen der Formen:

- Die über Nacht durchgekühlte Pate aus den Formen lösen. Dazu die Formen kopfüber unter warmes Wasser halten, bis sich die Pate heraus löst. Vorher mit einem Messer einmal die Pate von der Form ablösen.
- Die Blöcke wieder zurück in die Formen geben und kalt stellen, bis das Aspik abgekühlt ist.
- Wenn das schwarze Aspik etwa 28°C erreicht hat, mit einer Suppenkehle die Blöcke vorsichtig damit übergießen, sodass die Pate vollständig bedeckt ist.
- Danach die Dekoration auf die auskühlende Flüssigkeit legen zum ankleben. Große Stücke, wie Lorbeerblätter, vorher in das klare Aspik tauchen.
- Zum Schluss die Dekoration mit dem klaren Aspik übergießen und somit versiegeln.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Trinkwasser, Speisegelatine vom Schwein, Karamellzuckersirup, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Essigpulver

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Leber-Pate fein mit Apfel ²⁾

Zutaten

10	kg	Leber-Pate fein ²⁾
10,000	kg	
75,00	g/kg	(750 g) Getrocknete Apfelscheiben zum Garnieren
100,00	g/kg	(1 kg) Zuckerrübensirup (Grafschafter Goldsaft)

Herstellungsempfehlung

- Die getrockneten Äpfel fein hacken und zusammen mit dem Sirup in die fertige Leber-Patemasse 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.
- Übernacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Konservierungsstoffe: E250, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel (E300, E315), Aroma, Dextrose, getrocknete Apfelscheiben, Zuckerrübensirup

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT 

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1255 kJ / 300 kcal	14,94 %
Fett	23,9 g	34,11 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,2 g	51,01 %
Kohlenhydrate	9,1 g	3,50 %
davon Zucker	6,4 g	7,16 %
Eiweiß	12,7 g	25,45 %
Salz	1,8 g	30,38 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



Leber-Pate fein mit Röstzwiebeln ²⁾

Zutaten

10	kg	Leber-Pate grob ²⁾
10,000	kg	
10,00	g/kg (100 g)	E7040 Röstzwiebeln 6-9mm /SG
5,00	g/kg (50 g)	M2290 BORNEOLIN® FRIOSAFE® Leberwurst Gew. Präp.

Herstellungsempfehlung

- Die Röstzwiebeln und das Borneolin zuletzt in die Leber-Patemasse 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.
- Übernacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Emulgatoren: E471, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, 315, Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Dextrose, Zwiebeln, Pflanzenöl (Palm), Weizenmehl (**Gluten**), Gewürzextrakt

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1137 kJ / 271 kcal	13,53 %
Fett	20,7 g	29,54 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g	44,15 %
Kohlenhydrate	4,6 g	1,75 %
davon Zucker	1,4 g	1,56 %
Eiweiß	17,2 g	34,37 %
Salz	2,2 g	36,15 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Leber-Pate fein mit Walnüssen ²⁾

Zutaten

10	kg	Leber-Pate fein ²⁾
10,000	kg	
150,00	g/kg (1,500 kg)	Walnüsse gehackt
150,00	g/kg (1,500 kg)	Zwiebeln gedünstet

Herstellungsempfehlung

- Die Zwiebel-Konfitüre oder die geschmorten Zwiebeln mit den Walnüssen mischen und zuletzt in die Leber-Patemasse 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.
- Übernacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Konservierungsstoffe: E250, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, E315, Aroma, Dextrose, Walnuss (**HÜLSENFRÜCHTE**), Zwiebeln

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT 

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1403 kJ / 335 kcal	16,70 %
Fett	29,7 g	42,45 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g	49,72 %
Kohlenhydrate	4,1 g	1,59 %
davon Zucker	1,5 g	1,71 %
Eiweiß	13,3 g	26,65 %
Salz	1,6 g	27,43 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



Leberpaté fein ²⁾

Basis

Zutaten

4,500	kg	S X Wamme m.S.
3	kg	Schweineleber roh
2,500	kg	Schwein Backe mit Schwarte
10,000	kg	
20,00	g/kg (200 g)	Nitritpökelsalz NPS ²⁾
1,00	g/kg (10 g)	M7420 FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe
20,00	g/kg (200 g)	M2385 PERLET® ELIDEX® Compound Präp.m.Würzung
8,00	g/kg (80 g)	M3130 Honig Aroma CL
29,00	g/kg (290 g)	M7770 OPTIMIX® Leberpaté Emulgator

Herstellungsempfehlung

- 1. Griffe/Wammen mit Schwarte und Backen mit Schwarte bei 93°C für ca. 2,5 Stunden garen (ohne Schwarte ca. 1,5 Stunden).
- 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. Im 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.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, Aroma, Dextrose, Antioxidationsmittel: E315, Trinkwasser

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Leitsatzkennziffer: 2.2312.8 - Lebercreme

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	6,60 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	86,83 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,85
Fett zu Eiweiß	max.: 3,30	3,44

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1324 kJ / 316 kcal	15,76 %
Fett	26,2 g	37,36 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,2 g	55,84 %
Kohlenhydrate	3,7 g	1,42 %
davon Zucker	1,0 g	1,08 %
Eiweiß	17,2 g	34,38 %
Salz	2,1 g	35,68 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Leber-Pate grob mit Feige ²⁾

Zutaten

10	kg	Leber-Pate grob ²⁾
10,000	kg	
50,00	g/kg	(500 g) Feige getrocknet ^{5) 8a)}
150,00	g/kg	(1,500 kg) Feigen Konfitüre Extra - Bonne Maman

Herstellungsempfehlung

- Die Feigen-Konfitüre und die getrockneten, gewürfelten Feigen zuletzt in die Leber-Patemasse 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.
- Übernachten im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Emulgatoren: E471, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, E315, Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Dextrose, Feige (getrocknet), Feigen Konfitüre (Feigen, Zucker, brauner Rohrzucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektine)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1111 kJ / 265 kcal	13,22 %
Fett	17,2 g	24,54 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g	36,54 %
Kohlenhydrate	12,9 g	4,98 %
davon Zucker	10,6 g	11,79 %
Eiweiß	14,7 g	29,37 %
Salz	1,8 g	30,48 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



Leber-Pate grob mit Preiselbeeren ²⁾

Zutaten

10	kg	Leber-Pate grob ²⁾
10,000	kg	
150,00	g/kg	(1,500 kg) Preiselbeere Konfitüre
50,00	g/kg	(500 g) Preiselbeere tiefgefroren

Herstellungsempfehlung

- Die Konfitüre und die aufgetauten Preiselbeeren zuletzt in die Leber-Patemasse 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.
- Übernacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Emulgatoren: E471, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, E315, Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Dextrose, Preiselbeere Konfitüre (Preiselbeeren, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektine), Preiselbeere tiefgefroren

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Leber-Pate grob mit Wildfleisch ^{2) a)}

Zutaten

10	kg	Leber-Pate grob ²⁾
10,000	kg	
350,00	g/kg	(3,500 kg) Wildfleischabschnitte
5,00	g/kg	(50 g) Trockener Rotwein ^{5) 8a)}
1,00	g/kg	(10 g) E080003 Knoblauchgranulat
4,00	g/kg	(40 g) M0842 Wildwurst universal
4,00	g/kg	(40 g) Röstzwiebeln ^{a)}
10,00	g/kg	(100 g) getrocknete Pilze ^{5) 8a)}

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1003 kj / 240 kcal	11,95 %
Fett	17,3 g	24,76 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g	36,19 %
Kohlenhydrate	3,2 g	1,23 %
davon Zucker	1,1 g	1,18 %
Eiweiß	18,0 g	35,93 %
Salz	1,6 g	27,30 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Herstellungsempfehlung

- Das Wildfleisch 5mm separat wölfen, würzen und mit dem auf das Wildfleisch abgewogenen Knoblauchgranulat und Rotwein mischen.
- Die Wildfleischmasse vor der Leber untermengen.
- Dann die Röstzwiebeln, die klein gehackten Pilze und das Wildgewürz untermengen.
- 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.
- Übernachten im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und verzieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Emulgatoren: E471, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: (E300, 301, 315), Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Dextrose, Wildschweinefleisch, getrocknete Pilze, Rotwein, Kräuter, Gewürzextrakte, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmfett, **Weizenmehl**), Knoblauchgranulat

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Leberpaté grob ²⁾

Basis

Zutaten

1,500	kg	Schwein Backe mit Schwarte
2	kg	S X Wamme m.S.
3,500	kg	Schwein Bauch
3	kg	Schweineleber
10,000	kg	
20,00	g/kg (200 g)	Nitritpökelsalz ²⁾
1,00	g/kg (10 g)	M7420 FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe
8,00	g/kg (80 g)	M3130 Honig Aroma CL
25,00	g/kg (250 g)	M2385 PERLET® ELIDEX® Compound Präp.m.Würzung
29,00	g/kg (290 g)	M7770 OPTIMIX® Leberpaté Emulgator

Herstellungsempfehlung

1. Griffe/Wammen mit Schwarte und Backen mit Schwarte bei 93°C für ca. 2,5 Stunden garen (ohne Schwarte ca. 1,5 Stunden).
2. Erst Salz und Farbfest auf die Leber abwiegen, diese dann 5 mm wolfen und mit den Zutaten gut vermischen, bis die Masse Bindung hat.
3. Dann den Bauch 5mm wolfen.
4. Anschließend das gekochte, warme Fleisch 5mm wolfen und mit dem Nitritsalz, PERLET® ELIDEX®, OPTIMIX® Leberpaté, Honig Aroma und dem gewolften Bauch vermengen.
5. Zuletzt die gewolfte Leber bei unter 45°C mit einmengen, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei den Kochverlust mit Kesselbrühe langsam auffüllen.
6. Die fertige Masse in gefettete Backformen füllen, nach Wunsch in verschiedenen Geschmacksrichtungen, und mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken. Bei Bedarf nun einfrieren.
7. Im Backofen mit der Folie bei 100°C bis zu einer Kerntemperatur von 73°C backen.
8. Über Nacht im Kühlhaus durchkühlen lassen und mit Kühlhaustemperatur glasieren und beliebig verzieren.



Leitsatzkennziffer: 2.2312.5 - Leberwurst, Gutsleberwurst, grobe Leberwurst, Streichleberwurst, Braunschweiger Leberwurst, Frankfurter Leberwurst, Fränkische Leberwurst, Hallesche Leberwurst,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 9,00 %	9,61 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	86,03 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,50	3,81
Fett zu Eiweiß	max.: 4,50	1,84

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1122 kJ / 268 kcal	13,35 %
Fett	20,5 g	29,31 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g	43,80 %
Kohlenhydrate	3,9 g	1,51 %
davon Zucker	1,1 g	1,25 %
Eiweiß	17,3 g	34,68 %
Salz	2,2 g	36,52 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Schweineleber 30%, Emulgatoren: E471, Zucker, pflanzliche Fette (Sheabutter, Kokosfett), Stärke, Gewürze, **Sahne**pulver, Gemüsepulver (Karotten, Erbsen, Pastinaken), **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: E300, Aroma, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Dextrose, Antioxidationsmittel: E315

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuessle f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT

