

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Easy Cheesy – Grillkäsezubereitung mariniert mit Willy´s



Materialzusammenstellung:

65 % Gouda 45 % Fett i. Tr.

35 % Wasser

100 %

RAPS Produkte pro kg Masse:

60 g EASY CHEESY, Art.Nr. 32067

Bei Bedarf:

2-3 g KOCHSALZ

Vorschläge zum Marinieren (grundsätzlich können dafür alle WILLY´s verwendet werden):

20-30 g CHILLIE WILLY, Art.Nr. 38330

30-40 g SENF WILLY, Art.Nr. 31597

20-30 g CURRY WILLY, Art.Nr. 38675

20-30 g KRÄUTER WILLY, Art.Nr. 38329

10-20 g STEAK WILLY, Art.Nr. 31986

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Herstellung:

1. Käse bei Bedarf grob zerkleinern, in Kutter vorlegen und auf ca. 5mm kuttern.
2. EASY CHEESY zugeben und gleichmäßig verteilen.
3. Kaltes Wasser zugeben und Masse gut emulgieren – wenn möglich unter Vakuum
4. Endtemperatur: 20-22°C

5. Die fertige Masse in Därme abfüllen.
6. Brühen bei 80°C auf eine Kerntemperatur von 76°C.
7. Im Anschluss kurz abduchen und durchkühlen.

Marinieren / Zubereitung:

- Das Produkt in gewünschte Portionen schneiden; unsere Empfehlung: ca. 1,5 cm dicke Scheiben.
- Anschließend von Hand marinieren.

- Die Scheiben am Grill oder in der Pfanne knusprig braten.

Bemerkungen:

Neben der Würzung sollten nicht mehr als 3 g/kg Salz zugesetzt werden.

Der Compound EASY CHEESY ist für die Anwendung junger Schnittkäse wie Gouda mit einem F.i.T. von 45 % optimal geeignet – Zugabe-Empfehlung siehe oben.

Bei einer geringeren Zugabe (z.B. 50 g/kg) erhält man ein weicheres Endprodukt.

Bei einer höheren Zugabe (z.B. 70 g/kg) erhält man ein festeres Endprodukt.

Der Reifegrad vom eingesetzten Käse beeinflusst v.a. die Textur bzw. das Mundgefühl des Endproduktes. Optimale Ergebnisse erzielt man mit jungem Schnittkäse wie z.B. Gouda.

Unsere Empfehlung: Es sollten nicht mehr als 10-20 % vom Gouda durch andere Käsesorten ersetzt werden wie : Emmentaler, Bergkäse,...