

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Easy Cheesy - Grillkäsezubereitung



Materialzusammenstellung:

65 %	Gouda	45 %	Fett i. Tr.
35 %	Wasser		
<hr/>			
100 %			

RAPS Produkte pro kg Masse:

60 g EASY CHEESY, Art.Nr. 32067

Bei Bedarf:

2-3 g KOCHSALZ

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.

Zubereitung

- Das Produkt in gewünschte Portionen schneiden; unsere Empfehlung: ca. 1,5 cm dicke Scheiben.
- Die Scheiben am Grill oder in der Pfanne knusprig braten.

Bemerkungen:

Dem Produkt können nach dem Emulgieren Gewürze oder Kräuter nach Belieben zugegeben werden. Es empfiehlt sich nur mehr kurze Zeit zu kuttern, um eine stückige Optik von Gewürzen und Kräutern zu bewahren.

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.