

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Feine Bratwurst „Zuckergoscherl“



Materialzusammenstellung:

50 kg S2/S3

25 kg Speck

25 kg Eis

100 kg

Produkte pro kg Masse:

- 18 g Kochsalz
- 2 g Phosphatol Art.Nr.: 32755
- 7 g Feine Bratwurst mit Zitrone Art.Nr.: 2902
- 10 g Black Curry Art.Nr.: 62510
- 15 g Frey Couverture Noir 72 R Art.Nr.: 65192

Darm:

Schafsaitling Kal. 20/22

Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.
Schokolade am Ende des Kutterprozessen zugeben und auf die gewünschte Körnung kuttern.

Brühen bei max. 72 °C da sonst die Gefahr des Platzens sehr hoch ist!!!