

Weihnachtsbratwurst

RNr. 03.308-2

Material:

34,000	kg	S III
16,000	kg	Eis
50,000	kg	S V (Bauch) Einlage, 5-mm gewolft
100,000	kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
21,0 g Kochsalz	
5,0 g MB Cut Bratavia - Für weiße Ware-	10.1847400
4,0 g Rostbratwurst Delikat	51.2176500
3,0 g Cristalin M	70.9870061
3,0 g AktivFresh CONS	58.1770000
5,0 g Lebkuchengewürz	52.2201000
2,0 g BECK Glutaron S	32.1015000

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Aus S III zusammen mit Eis und allen Zutaten ein Grundbrät herstellen.

Anschließend das vorgewolft Einlagematerial im Rückwärtsgang gründlich untermischen ggf. 1x schneiden.

Füllen: in vorbereitete Saitlinge Kal. 22/24

Brühen: Bei 76°C bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist. Intensiv Kühlen

Tipp: wenn gewünscht, kann bei der Schüttung anteilig mit ca. 10% Glühwein gearbeitet werden.