

# Cappuccino Schinken

Cappuccino  
Schinken!



## Ausgangsmaterial

---

Schweineschinken, dressiert  
o. Schwarte, leichte Fettauflage

## Lake bei 20% Injektion

---

85.00 kg Wasser  
5.40 kg Schinken Cappuccino

Lakezusatz

(Art.-Nr 19889)

9.60 kg Nitritpökelsalz

---

100.00 kg Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen, Mischung Schinken Cappuccino kräftig einrühren, dann das Nitritpökelsalz zugeben und gut auflösen.
2. Die Fleischstücke können sofort mit der fertigen Lake injektiert werden.
3. Das injektierte Fleisch in den Tumbler geben und unter Vakuum tumbeln.
4. Tumblerprogramm je nach Hersteller.
5. Nach dem Tumbeln die Fleischstücke in Formen füllen und bei 72–74 °C Kammertemperatur auf 68 °C Kerntemperatur garen.
6. Produkt über Nacht abkühlen.
7. Fettauflage auf der Unterschale in kleine Karos schneiden.
8. Produkt mit Schokostreusel bestreuen und bei 140–150 °C für ca. 20 min überbacken.

## Zubereitungshinweis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.