



GLÜHWEINSCHÄUFELE

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schäumele ohne Schwarte / Schäumele ohne Knochen

Gewürzlake 20 % Einspritzung

56.000 kg Kaltes Wasser

30.000 kg Glühwein kalt

6.000 kg Viandasol PA 20 flüssig Art.-Nr. 1927

8.000 kg Nitritpökelsalz

100.000 kg Lake

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Lake in der Reihenfolge kräftig zusammen mischen.
2. Die Schäumele 2 mal mit je 10 % injektieren, anschliessend im Tumbler für 2 Stunden tumbeln.
Dauerlauf 8 Umdrehungen pro Minute mit Vollvacuum oder mit eigenem Programm.
3. Danach in der Rauch- und Kochanlage trocknen, räuchern.

Zubereitung für Sous vide oder als Quickprodukt

1. Nach dem Abkühlen in die entsprechenden Sous vide Beutel verpacken und mit 68–70 °C ca. 12 Stunden pasteurisieren.
2. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.
3. Durchkühlen und etikettieren gem. Gesetzgebung.
4. Für die Zubereitung im Beutel wieder erwärmen.

Bemerkung, Variante

Das Schäumele kann kalt und heiss verzehrt werden, dazu empfehlen wir Kartoffelsalat.