



PARTYSPIESS VÖNER

Ausgangsmaterial I

20.000 kg	Paco Vurger trocken	Art.-Nr. 20638
50.000 kg	Wasser	
7.000 kg	Sonnenblumenöl	
8.000 kg	Paco Vurger II	Art.-Nr. 21081

Ausgangsmaterial II

15.000 kg	MC MX Voremulsion (siehe unten)
100.000 kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung 1

1. Paco Vurger trocken im Kutter oder mit dem Vorschneider leicht zerkleinern.
2. Paco Vurger trocken, Wasser, Öl und Paco Vurger II über Nacht im kalten Tumbler mischen/quellen lassen.
3. MC MX Voremulsion homogen unter die Masse mischen und Burger ausformen.
4. Beste Ergebnisse nach dem Gefrieren der Patties.

MC MX Voremulsion

3.000 kg	Sonnenblumenöl	
0.900 kg	Pacostab MX.....	Art.-Nr. 11980
11.100 kg	Eiswasser	
15.000 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung 2

1. Öl vorlegen und Pacostab MX homogen einkuttern.
2. Eiswasser langsam zulaufen lassen bis eine weisse, glatte homogene Masse entsteht, die gegen Ende stark anzieht.
3. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Burger ausformen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm.
4. Die Burger übereinander auf den Spiess schichten.
5. Den fertigen Spiess satt mit Frischhaltefolie einwickeln, in Form bringen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern.

Deklarationsvorschlag

Wasser; Erbsentexturat; Sonnenblumenöl; Verdickungsmittel: Methylcellulose, Xanthan; Hefeextrakt; Randenpulver; Würze; Zwiebeln; Karamellzucker; Aroma; Maltodextrin geräuchert.