

Grillkäse Easy

Die perfekte
Basis für Ihre
Kreation!



Grundmasse

62.000 kg	Käse nach Wahl
33.000 kg	Wasser
5.000 kg	Grillkäse Easy (ANR 31020)

100.000 kg	Gesamtmasse
------------	-------------

Arbeitsanleitung Handgemischt

1. Käse fein raffeln und in einer Schüssel zusammen mit dem Grillkäse Easy vermischen.
2. Das Wasser dazu geben und kneten, bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde.
3. Variante 1: ca. 2 cm dick auf Bleche streichen und bei 140 °C trockener Umluft backen, bis eine Kerntemperatur von 78 °C erreicht wurde.
4. Variante 2: in Sterildärme füllen und bei 85 °C mit 100 % Luftfeuchtigkeit kochen, bis eine Kerntemperatur von 78 °C erreicht wurde.
5. Abkühlen über Nacht.

Arbeitsanleitung Kutter

1. Käse im Kutter vorlegen und auf eine Körnung von 2 – 5 mm zerkleinern.
2. Grillkäse Easy begeben und das ganze gut vermischen.
3. Wasser zugeben und kuttern bis eine homogene Masse entsteht.
4. In Sterildärme füllen und bei 85 °C mit 100 % Luftfeuchtigkeit kochen, bis eine Kerntemperatur von 78 °C erreicht wurde.
5. Abkühlen über Nacht.

Varianten

Quattro Formaggi:

15 % Greyerzer Käse, 15 % Emmentaler Käse, 15 % Appenzeller Käse, 15 % Sbrinz Käse (oder andere Zusammenstellungen).

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

Gewürzmischungen Vorschläge

➤ Ahorn Gewürzmix.....	Art. Nr. 10831
➤ BBQ Gewürzmix.....	Art. Nr. F068
➤ Bier Gewürzmix.....	Art. Nr. 15640
➤ Chili Gewürzmix.....	Art. Nr. 1852
➤ China Gewürzmix.....	Art. Nr. 1856
➤ Curry Gewürzmix.....	Art. Nr. 1853
➤ Dry Age Gewürzmix.....	Art. Nr. 16149
➤ Gyros Gewürzmix.....	Art. Nr. 5380
➤ Gyros Kreta Gewürzmix.....	Art. Nr. 7587
➤ Hot & Smokey Mix.....	Art. Nr. F226
➤ Hot Gewürzmix.....	Art. Nr. 8800
➤ Kräutermischung Provence.....	Art. Nr. 1139
➤ Kräutermischung Ital. fein.....	Art. Nr. 1140
➤ 7 Kräuter-Mix.....	Art. Nr. 1604
➤ Kräuter Gewürzmix.....	Art. Nr. 1850
➤ Knoblauch Gewürzmix oG.....	Art. Nr. 6392
➤ Mama Africa.....	Art. Nr. 9175
➤ Pfeffer Gewürzmix.....	Art. Nr. 1854
➤ Steakbutter Gewürzmix.....	Art. Nr. 20369
➤ Zitronenpfeffer Würzmischung.....	Art. Nr. 0202
➤ Jalapaco.....	Art. Nr. 23204
➤ Raclette Gewürz.....	Art. Nr. 9718