



TAPAS SPEGERULLE - MADRID

Opskriftnr: 13-0358

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spansk Chorizo og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange og køres med til det er jævnt fordelt i massen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen køres ud på "medister hornet" og spegepølsen vendes i Dekora Madrid.

Spegepølsen anbringes på en finmasket rist.

Modning/rygning

Dag 1: Modning ved 12-22°C i 1 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 3 døgn. Intensiv røg 6-8 timer til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 20%: Når der er opnået et vægttab på min. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg RFB Spansk Chorizo

0,200 kg Dekora®Madrid

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.906 kg

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 46 g, spæk, salt, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, koriander, porrer, karotter), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderiekstrakt, hvidløg, løg, antioxidant (E 301), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).