



TAPAS SPEGERULLE - PASTRAMI

Opskriftnr: 13-0347

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Middelhavs Spegepølse 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 Pastrami.

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

0,300 kg RFB Middelhavs Spegepølse

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Dekora® Pastrami

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.756 kg

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 58 g, oksekød 46 g, spæk, salt, krydderier (toastløg, karotter, peber, SENNEP, hvidløg, paprika), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, aroma, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).