



GRILLPØLSE MED BRIE OG ROSMARIN

Opskriftnr: 27-0447

Fremstilling

Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Lynprofi FC 7, og det resterende isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Brien skæres i mindre stykker og tilsættes sammen med Dekora Hvidløg/Rosmarin og Profrisk EU ved de sidste par omgange og lynes/mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min. (tid og temperatur er vejledende).

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5%.

Svinekød 48%, svinekødssnitter, vand, oksekød 10%, brie 7,5% (indeholder MÆLK) salt, krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg), dextrose, stabilisator (E 451), krydderiekstrakter, antioxidanter (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

1,000 - Lammetarm 26/28 (DK99036)

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,750 kg Brie

0,100 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin (G82190)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,030 kg Profrisk EU

12.1 kg