



HOLMS GRILLPØLSE ÆBLEFLÆSK

Opskriftnr: 27-0460

Fremstilling

Svinekød, bacon og snitter hakkes igennem 4,5 mm hulskiven.

Kød og snitter kommer i lynhakkeren, og der køres baglæns/mixes

Lynprofi FC 7 og alt saltet tilsættes, og isvandet tilsættes gradvist.

Når en god emulsion er opnået, tilsættes Thüringer Stege- & Grillpølse, hakket bacon, grov sennep og Æblegranulat.

Der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min. (tid og temperatur er vejledende).

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

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% af det færdige produkt.

Svinekød 50%, bacon 20%, svinekødssnitter 10%, vand, tørret æble 2%, SENNEP, salt, krydderier (peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

2,000 kg Røget bacon

2,000 kg Snitter u/svær

0,200 kg Æblegranulat 1-3mm (E11033)

0,100 kg Sennep, Grov

0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse

0,080 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

10.6 kg