



MEXICANSK GRILLPØLSE MED JALAPENO

Opskriftnr: 27-0277

Fremstilling

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk, Profrisk EU samt det resterende isvand og der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

De syltede jalapeno skæres i små tern og mixes i, sammen med Paprikasnips, og Krydderiblanding Mexican Fajita de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14° C.

Stopning

Farsen stoppes Svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

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

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 82%, vand, salt, jalapeno, peberfrugt, krydderier (paprika, chili, spidskommen, løg, peber, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidanter (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,100 kg Jalapeno i skiver, syltede

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Paprikasnips, Rød 2-3 mm.

0,070 kg Krydderiblanding Mexican Fajita

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

10.57 kg