

VEGANER HOT DOG

MIT KARTOFFELPROTEIN



Produktpass-Nr.: 14248

Die Vorteile:

- Auf Pflanzenbasis
- Ballaststoffquelle
- Ohne Geschmacksverstärker
- Zuckerarm

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Trinkwasser, pflanzliches Öl (Raps), Verdickungsmittel (E407a, E425, E461), Kartoffelprotein (1,6%), Stärke, Speisesalz, Aroma, Erbseneiweiß, Dextrose, Saccharose, Zwiebel, Roter-Rettich-Konzentrat, Gewürze, Citrusfaser, Knoblauch, Paprika geräuchert, Rauchsalz (Maltodextrin, Speisesalz, Rauch), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel (E330), Farbstoff (E160a), Stabilisator (E262)

ALLERGENKENNZEICHNUNG

–

NÄHRWERTE (berechnet auf 100 g)

Energie	940 kJ	228 kcal
Fett	20,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	
Kohlenhydrate	5,3 g	
davon Zucker	1,6 g	
Ballaststoffe	4,4 g	
Eiweiß	3,6 g	
Salz (= Natrium x 2,5)	2,9 g	

VEGANER HOT DOG

MIT KARTOFFELPROTEIN



MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Für die Matrix

Matrix 43 %

- 1,55 % PRALLO® Matrix V Art.-No. 107834
- 10,75 % Rapsöl
- 15,65 % Wasser
- 15,05 % Eis

Für die Emulsion

Emulsion 57 %

- 15,00 % VAN HEES® Hot Dog Combi Vegan Art.-No. 106985
- 7,98 % Rapsöl
- 22,80 % Wasser
- 11,22 % Eis

Pro kg Gesamtmasse

- 10,00 g BOMBAL® Fresh Amba oS Art.-No. 147853

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Herstellung Matrix

Das Rapsöl im Kutter vorlegen. Nun PRALLO® Matrix V einlaufen lassen und kuttern bis eine cremige Masse entstanden ist. Anschließend das Wasser sowie das Eis hinzugeben und bei 90 % Vakuum bis zu einer Endtemperatur von 2 - 3 °C kuttern. Die so entstandene Matrix aus dem Kutter nehmen und ggf. kühl stellen.

Herstellung Emulsion

Wasser und Eis im Kutter vorlegen. Nun VAN HEES® Hot Dog Combi Vegan und BOMBAL® Fresh Amba oS langsam einlaufen lassen. Das Rapsöl hinzugeben und bei 3000 bis 4000 U/Min. für ca. 2 Min. emulgieren lassen. Das Ganze bei 90 % Vakuum bis zu einer Endtemperatur von 2 - 4 °C kuttern.

Herstellung Veganer Hot Dog

In die hergestellte Emulsion nun die Matrix einlaufen lassen. Das Ganze bei 90 % Vakuum für ca. 1 Min. bzw. bis zu einer Temperatur von maximal 12 °C kuttern. Die fertige Masse in Schälldärme bei 70 % Vakuum füllen und räuchern.

Räucherprogramm

1. 10 Min. bei 55 °C angleichen bei kleiner Umluft.
2. 40 Min. bei 65 °C trocknen.
3. 10 Min. 70 °C trocknen.
4. 20 Min. 70 °C räuchern.
5. 10 Min. 70 °C trocknen.
6. 7 Min. 70 °C räuchern.
7. Bei 86 °C auf eine Kerntemperatur von 76 °C brühen.
8. 5 Min. bei 25 °C trocknen mit großer Umluft.

TECHNOLOGISCH

- Equipment-Empfehlung: Vakuumkutter, Vakuumabfüller, Verpackungsmaschine, Schälmaschine, Räucherschrank
- Hervorragende Maschinengängigkeit
- Gefrier-Tau-Stabilität
- Direkte Weiterverarbeitung der Matrix möglich
- Portionsgerechtes Einfrieren der Matrix möglich
- Gut zu Pellen

Der Produktpass wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.




VAN HEES
we know how