

## GRILLKÄSE

Grundrezept

32VEG001.doc

Vegetarisch

Tel.: 07150/942-60  
Fax.: 07150/942-893  
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

### Material:

70,0 kg Gouda, jung (48 % Fett i.Tr.)  
10,0 kg Schlagsahne (30-35 % Fett)  
10,0 kg Wasser, kalt  
10,0 kg Eis

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

50 g GRILLKÄSE COMPOUND oG

Art.Nr. 5983 0

### Därme:

Sterildärme Kal. 90

### Wichtig:

Die Masse muss einmal die Temperatur 4 °C unterschreiten, so dass die enthaltene Methylcellulose aktiviert werden kann!

Vor dem Herstellungsprozess Kutterschüssel evtl. mit Scherbeneis herunterkühlen.

### Herstellung:

Käse einige Runden ankuttern. Wasser, Eis, Schlagsahne und GRILLKÄSE COMPOUND oG zugeben und Masse im Schnellgang emulgieren bis eine Temperatur von 20-22 °C erreicht ist.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Bei 78-80 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.

Anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

## Deklarationsvorschlag:

Zutaten: **Käse** 66,6 %, Wasser, **Sahne** 9,5 %, Verdickungsmittel: E1422, E461, E412, **Eiweißpulver**, Stabilisator: E450.

Nährwertangaben	je	100 g
<b>Brennwert</b>	1249	KJ
	301	kcal
<b>Fett</b>	23,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,4	g
<b>Kohlenhydrate</b>	3,5	g
davon Zucker	0,3	g
<b>Eiweiß</b>	19,7	g
<b>Salz</b>	0,79	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:

Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.

Beispiel: Verdickungsmittel: E412 ODER Verdickungsmittel: Guarkernmehl

Die die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma HAGESÜD. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.