

HAGESÜD PRÄSENTIERT

DER NEUE GRILLKÄSE COMPOUND oG



GRILLKÄSE COMPOUND oG



Die Argumente auf einen Blick:

- Simple und gewinnbringende Veredelung von Käse
- Einfach in der Herstellung:
70% Käse + 20% Wasser/Eis + 10% Schlagsahne
+ Compound
- Vielseitige Variationsmöglichkeiten durch Zugabe
verschiedener Gewürzmischungen von mediterran
bis deftig
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat

Art. Nr. 5983 0

Zugabe: 50 g/kg

Grillkäse (Grundrezeptur)



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

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 Methylcellulose aktiviert werden kann! Vor dem Herstellungsprozess Cutterschüssel evtl. mit Scherbeneis herunterkühlen.

Herstellung:

Käse einige Runden ancuttern. 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.

Grillkäse-Taschen



Material:

1.000 g GRILLKÄSE (Grundrezeptur)
200 g TK Spinat

Würzung, Wertstoffe für Füllung:

50 g TOMATENGRANULAT, Art. Nr. 6158 0
5 g BRATELLA® Napoli oG+oA, Art. Nr. 0247 0
5 g PANADEN-FIX S RUBIN, Art. Nr. 5947 0

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 4902 0

Herstellung:

GRILLKÄSE auf der Aufschnittmaschine in ca. 15 - 16 mm-Scheiben schneiden. In die Scheiben eine Tasche schneiden.

Aufgetauten Spinat gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Anschließend mit TOMATENGRANULAT, BRATELLA® Napoli oG+oA und PANADEN-FIX S RUBIN vermischen.

Die Grillkäsetasche mit der fertigen Füllung füllen und mit MARINIERSOFT® Café de Paris oG marinieren.

Grillkäse-Spargel-Spieß



Material:

600 g GRILLKÄSE (Grundrezeptur)
300 g grüner Spargel TK, aufgetaut
100 g Kochschinken

Herstellung:

Spargel und GRILLKÄSE in gleich große Stücke schneiden. Kochschinkenscheiben in der Mitte halbieren und Spargel darin einrollen. Die vorbereiteten GRILLKÄSE-Stücke abwechselnd mit den Spargel-Kochschinken-Päckchen spießen.

Grillkäse-Zucchini-Bacon-Spieß



Material:

700 g GRILLKÄSE (Grundrezeptur)
150 g Bacon
150 g Zucchini

Herstellung:

Zucchini quer mit der Aufschnittmaschine in ca. 3 mm-Scheiben schneiden. Die Zucchini-scheiben in kochendem Wasser oder auf dem Kontaktgrill kurz blanchieren. GRILLKÄSE in ca. 5 cm lange und 1,5 cm dicke Quadrate schneiden. GRILLKÄSE-Quadrate abwechselnd mit Bacon und Zucchini umwickeln und aufspießen.