

LEBERWÜRSTE, feingekuttert. Kuttertechniken

Bsp.: Delikateß-Leberwurst / Kalbsleberwurst u. dergl.

- OHNE EMULGATOR -

1. Leber auf höchste Feinheit kuttern
2. Vorgekutterte Leber aus dem Kutter nehmen
3. Gebrühte Fleisch- u. Fetteile fein kuttern
4. Vorgekutterte Leber einkuttern im langsamen Gang
- 4.1 Temperatur der Fleisch- u. Fetteile nicht höher als 55°C
5. Brühe einkuttern
6. Zutaten zugeben
7. Gesamtmasse weiterkuttern im Schnellgang
- 7.1 Bis Brät emulgiert ist
- 7.2 Endtemperatur ca. 40 - 45°C

- MIT MONO-DIGLYCERIDE

1. Leber auf höchste Feinheit kuttern
2. Vorgekutterte Leber aus dem Kutter nehmen
3. Gebrühte Fleisch- u. Fetteile fein kuttern
4. Emulgator einkuttern
5. Brühe einkuttern, weiterkuttern im Schnellgang, emulgieren
6. Vorgekutterte Leber einkuttem im langsamen Gang
- 6.1 Temperatur der Fleisch- u. Fetteile nicht höher als 55°C
7. Zutaten zugeben
8. Gesamtmasse weiterkuttern im Schnellgang
- 8.1 Bis Brät emulgiert ist
- 8.2 Endtemperatur ca. 40 - 45°C

- MIT MILCHEIWEIß -

1. Leber auf höchste Feinheit kuttern
2. Vorgekutterte Leber aus dem Kutter nehmen
3. Gebrühte Fleisch- u. Fetteile fein kuttern
4. Milcheiweiß zugeben, ca. 5 Runden einkuttern langsam
5. Heiße Brühe, 90 - 95°C, einkuttern, mindestens 15 %
6. Im Schnellgang weiterkuttern. Temperatur sollte bei ca. 65 - 70°C liegen
- 6.1 Hälfte NPS einkuttern zu Beginn der Emulsion
- 6.2 Fertig emulgieren
7. Vorgekutterte Leber einkuttern im langsamen Gang
- 7.1 Endtemperatur der Fleisch- u. Fetteile nicht höher als 55°C
8. Zutaten zugeben
9. Gesamtmasse weiterkuttern im Schnellgang
- 9.1 Bis Brät emulgiert ist
- 9.2 Endtemperatur ca. 40 - 45°C

- IM KOCHKUTTER -

1. Leber auf höchste Feinheit kuttern
2. Vorgekutterte Leber aus dem Kutter nehmen
3. **- Kutter vorheizen -**
3. Fetteile vorkuttern
4. Magerfleisch einkuttern
5. Weiterkuttern im Schnellgang bis 70°C (**bei 65°C Dampf abstellen**)
6. Feingekutterte Fleisch- u. Fetteile abkühlen bis 55°C (**bei 60°C Kaltwasserzufuhr abstellen**)
7. Vorgekutterte Leber einkuttern im langsamen Gang
8. Brühe einkuttern
9. Zutaten zugeben
10. Gesamtmasse weiterkuttern im Schnellgang
- 10.1 Bis Brät emulgiert ist
- 10.2 Endtemperatur 40 - 45°C.