



Nazwa produktu  
Nr receptury

**Pasztet pomorski**  
OP-Apis-01

## Opis produktu

Wędlina podrobowa w osłonce barierowej lub parzona w formie.

<b>SUROWIEC</b>	masa (kg)	rozdrob.
Wątroba wieprzowa	25	kuter
pachwina (podgardle)	44	kuter
skóry wieprzowe	10	kuter
mięso z głów wp.	11	kuter
MDOM	10	kuter
<b>Razem</b>	<b>100</b>	

<b>DODATKI</b>	masa (kg)
Peklosól	1,8
Caran S	1,0
Prokon 2000	1,0
pieprz biały	0,3
gałka muszkatołowa	0,15
wywar	50
cebula suszona	0,2
(ew. zamiast przypraw naturalnych zalecane zast. Pasztetowa delikatesowa) w ilości	0,60
<b>Razem</b>	<b>54,45</b>

<b>SOLANKA 100 kg</b>	masa (kg)
PEKLO MISTRZ	5,0
Peklosól	3,30
ew. Prokon 2000	2,0
Mąka ziemniaczana	2,0
Woda/Lód	50
<b>Razem</b>	<b>62,30</b>

## MAT. POMOCNICZE

Osłonki termokurczliwe średnica 43 mm  
lub foremki aluminiowe



## Proces produkcyjny

1. Wątrobę wykutrować z peklosolą, wyrzucić z kutra.
2. Ugotowane do miękkości skórki, mięso z głów oraz sparzoną pachwinę (podgardle) i MDOM, kutrować z Caranem S i Prokonem, dodając stopniowo wywar. Końcowa temperatura emulgacji nie może przekraczać 50°C.
3. Dodać wykutrowaną wątrobę.
4. Obróbka termiczna: w osłonkach barierowych lub formach do uzyskania temperatury wewnętrznej 70°C.