



Nazwa produktu
Nr receptury

Paszтетowa drobiowa
OP-Apis-02

Opis produktu

Kiszka paszтетowa o kremowej konsystencji i delikatnym smaku, w osłonce barierowej termokurczliwej, parzona, przeznaczona na rynek krajowy lub na eksport.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wątroba	20	kuter
Skórki wieprzowe	20	kuter
Tłuszcz wieprzowy Prokon	50	kuter
Woda	10	
Razem	100	
DODATKI	masa (kg)	
Caran S	1,00	
Paszтетowa extra	0,5	
Peklosól	2,7	
Wywar ze skór i tłuszczu	50	
Razem	54,20	



MAT. POMOCNICZE
Osłonki średnica 43 mm

Proces produkcyjny

Skórki ugotować do miękkości, tłuszcz sparzyć. Wątrobę kutrować z peklosolą i przyprawą do momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza. Wstawić do chłodni. Na kutrze uwodnić Prokon 2000 zimną wodą. Dodać skórki i Caran S, kutrować do uzyskania gładkiej konsystencji, dodając stopniowo gorący wywar i tłuszcz. Pod koniec kutrowania dodać wątrobę. Aby skrócić czas kutrowania skórki, można rozdrobnić po ugotowaniu na wilku - siatka 3 mm. Nadziewać w nadziewarce próżniowej. Klipsować co 7-10 cm. Parzyć do uzyskania temp. 65°C wewnątrz batonu. Wyrób w osłonce Vector może być sterylizowany. Wydajność gotowego wyrobu 148% ± 2%.