

# Иновация 2021

## ВЕГАН БРАТВУРСТ

*Рецепта, опкусяване, технологична  
последователност на процесите по  
изработка на продукта*



Джи-Ай  
Вашият партньор в иновациите

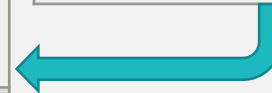
# ВЕГАН БРАТВУРСТ – ЗДРАВΟΣЛОВНАТА АЛТЕРНАТИВА

## БАЗОВА РЕЦЕПТА

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
Студена вода	3,8кг.
Натрошен лед	2кг.
Лук, нарязан на ситно	0,30кг.
Растителна мазнина	1,50кг.
Сол	0,14кг.
Функционалност / виж колоната в дясно /	2,10кг.
Общо:	9,84кг.

## СПОЯВАЩ МИКС

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
116817 Спойка за веган хот дог	2,10кг.
Овкусяване по избор	***кг.



# ВЕГАН БРАТВУРСТ – ВАРИАНТИ НА ОВКУСЯВАНЕ

ВАРИАНТ 1	Разх. норма
1.116745 Братвурст Р	12гр./кг.
2.117095 Хот дог сизънинг MD	6-10гр./кг.

ВАРИАНТ 2	Разх. норма
1.116745 Братвурст Р	12гр./кг.
2.117095 Хот дог сизънинг MD	6-10гр./кг.
3.110419 Топ аром лъки 7	1гр./кг.

ВАРИАНТ 3	Разх. норма
1.117096 Средиземноморски подправки	8гр./кг.
2.117095 Хот дог сизънинг MD	6-10гр./кг.
3.110419 Топ аром лъки 7	1гр./кг.

ВАРИАНТ 4	Разх. норма
1.116742 Подправка за BBQ	8гр./кг.
2.117095 Хот дог сизънинг MD	6-10гр./кг.
3.110419 Топ аром лъки 7	1гр./кг.

# ВЕГАН БРАТВУРСТ – ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА ОПЕРАЦИИТЕ

## Приготовление:

- ❑ За приготвяне на спояващия микс смесете препаратa 116817 Спойка за веган братвурст със студената вода, натрошения лед, лука, солта и желаното овкусяване в кутера на висока скорост /3500 об./мин./.
- ❑ Добавете растителната мазнина и емулсифицирайте под вакуум при скорост от 3500 об./мин.
- ❑ Охладете на 4°C за минимум 2 часа. Препоръчително е готовия микс да престои през нощта.
- ❑ Напълнете сместа във веган обвивки / полиамидна, целулозна, алгинатна /. Калибъра изберете по ваше желание / напр. ф-22 /.
- ❑ Термична обработка – 20 мин. подсушаване на 60°C → варене на 80°C до температура в сърцевината 72°C → охлаждане за 12 часа → опаковане.

# ВЕГАН БРАТВУРСТ – ПРЕДИМСТВА



## Полезни съвети:

- 1.Изключително добри резултати се постигат когато се работи с ядлива колагенова обвивка.
- 2.Готовия продукт можа да се консумира веднага, може леко да се запече на тиган или да се попари.
- 3.С цел удължаване на срока на годност продукта може да се вакуумира или опакова в газова среда.
- 4.За постигане на по-добър външен вид на продукта при термичната обработка след подсушаване може да се добави стъпка опушване за 20мин. при 72°С.



### За технологична помощ и консултация:

Искрен Иванов – мениджър корпоративни клиенти  
моб.тел: 0888 910619 / офис: 058 630157