

## РЕЦЕПТА

# ОГНЕН ЛЕБЕРКЕЗ

### МАТЕРИАЛ

18 кг Говеждо месо II  
27 кг Свинско месо III  
30 кг Сланина  
25 кг Лед/Вода

**100 кг**

### ВИБЕРГ ДОБАВКИ ЗА КГ

8,5 г **Леберкез Комби Ротпункт** 171Z, 47447  
20 г Сухи чушки червени, парченца Арт.№.: 119107  
10 г Сухи чушки зелени, парченца Арт.№.: 119113  
5 г Жалапено-сухи, люти зелени, Арт.№.: 147402  
1 г Бял пипер премиум мян, Арт.№.: 119226

18 г Нитритна сол

### ОБВИВКИ „Леберкез Фолио“

Формат 55 x 60 см, **издържа горещо до 140 °С**,  
Арт.№.: 540571

### ОБРАБОТКА:

Говеждото и свинското месо се кутират кратко, с **Леберкез Комби** и белия пипер.

Половината от лед/вода и нитритната сол се добавят  
Масата, на бърз ход, се кутира фино (прибл. 2 - 4 °С)  
Сланината се добавя и кутирането е (прибл. 12 - 14 °С)

Останалият лед/вода и Вюрцомата се прибавят.  
Ледът се изчислява, според температурата на  
масата и скоростта на машината. Дългото кутиране,  
поради студена маса, разрушава спойката и  
отхапката. Посочените температури за кутиране са  
нормативни

Кутирането, до крайна температура, прибл. 8 - 10 °С

Сухите-червени и зелени чушки- парченца и лютите  
зелени чушки Жалапено, ако е възможно **се кутират,**  
**кратко, под вакуум.**

Леберкезовите форми се постилат с „**Леберкез**  
**Фолио**“

Формите за Леберкез се напълват „без въздух“

Печене при прибл. 130 °С до център 70 °С



## ОБВИВКИ-ТИП

Име на продукта	Описание на продукта	Цвят	Формат	Арт.№: Съдържа	Символ	
Постилъчно фолио за Леберкез	издръжливо до 140 °С, без дупки, <b>перфорирано</b> <b>в горния край</b> , за да може леко да се откъсне	прозрачно	55 см x 60 см	<b>540571</b> 1 кашон= 1.000 листа		

Име на продукта	Описание на продукта	Дозирание	Арт.№: Съдържа	Символ
<b>ТИП</b> <b>Соларио</b> Средство за кафяво оцветяване на храни	мек пушек, със сладка печена нотка за засилване на цвета на повърхността Солариото на се разрежда, а директно се : спрейва/намазва или потапя върху топъл продукт в малки тубички	според влагането	<b>135017</b> 6 кг	