

# ЛЕБЕРВУРСТ ЧЕРНОДРОБЕН ПАСТЕТ /МАЖЕЩ СЕ/ ФИН И ГРУБ

## ПОДПРАВКИ

Име на продукта	Описание на продукта		Арт.-№	Символ	Тип
<b>Лебер(мажещ)вурст Гранада</b> Подправки-екстракти смес	мека ароматна смес с индийски орех и черен пипер, завършена с бахар финна подправка идеален вкус също и за пилешки мажещ се пастет	5 г	<b>135526</b> 1 кг	БА 	
<b>Калбслебервурст Малабар</b> Подправки с цветостабил	благородна смес с черен пипер, индийски орех и ванилиева нотка финна подправка	8 г	<b>135172</b> 1 кг	БА 	
<b>Випуре Лебер (мажещ)вурст Мадагаскар</b> Подправки с цветостабил	благородна смес с черен пипер, джинджирил, завършено с ванилия финна подправка	8,5 г	<b>193143</b> 1 кг		
<b>Пуре Спайс Лебер(мажещ) вурст Кройтер</b> Подправки смес	мека ароматна смес с кореандар , черен пипер и лук едра смес с видими натрошени билки	10 г	<b>137527</b> 1 кг		
<b>Лебер (мажещ)вурст Домашен</b> Подправки смес	богата смес с черен пипер, бахар Тюрингски майоран едра смес с видими натрошени билки	5 г	<b>135426</b> 1 кг		
<b>Випуре Лавндлебервурст</b> Подправки смес	богата смес с черен пипер, кореандър и майоран едра смес с видими натрошени билки	8 г	<b>135011</b> 1 кг		

## РЕЦЕПТА

### ЧЕРНОДРОБЕН ПАСТЕТ

#### Материал

30 кг Черен дроб (5 % от него телешки)  
15 кг Телешко месо  
55 кг Тлъсто мазнина/сало/  
**100 кг**

#### ДОБАВКИ ЗА КГ „МАЖЕЩ“ СЕ ПАСТЕТ

4 г Карлслебервурст Деликатес Арт.№: 135633  
6 г Лебо Супер, емулгатор, ОА, ОГ, Арт.№.: 175632  
19 г Нитритна сол

#### ОБВИВКИ „Калбслебервурст“

Сейф-Фазер златен, кал. 45/21, Арт.№: 501672\*

#### ОБРАБОТКА

Черният дроб се кутира на бърз ход, **до мехури**

Нитритната сол, се добавя на бавен ход, а масата се съхранява в хладилник

Червеното месо и мазнината се попарват във горещта **до 90 °С** око 45 мин.

Горещият материал се хвърля в затоплен Кутер и с **емулгатора Лебо Супер и Калслебервурст подправката** ,се кутират до финност

**С горещта вода-бульон** от попарването се компенсират фирите , като температурата спада **/понякога с лед/ до идеалната 45 °С**

Когато желаната финност е достигната, добавя се охладения разбит черен дроб - масата се емулгира

Пълнене в обвивките на ВИБЕРГ

30 мин при 60 °С зачервяване, след това при 78 °С в камерата-варене, до център 72 °С

Пастетът в Сейф-Фазер обвивките се охлажда със студена вода.

