

Leberkäse Käse-Jalapeño/Fleischkäse Käse-Jalapeño

EM 2021 Halbzeit

MATERIAL

22 kg Rindfleisch RII
20 kg Schweinefleisch SIII
16 kg Schweinefleisch SVI
20 kg Schweinefleisch SIX
22 kg Wasser/Eis

WEITERE ZUTATEN

20 kg Käsewürfel (Emmentaler)

ZUTATEN PRO KG

5 g Backleberkäse Gourmet OG 227036
2 g Superba OG 230422
20 g Jalapeños scharf, geschnitten 253632 **
20 g Paprikaflocken rot/grün 249905
3 g Staro P Ecoline 137221
19 g Nitritpökelsalz

FOLIEN

Einlegefolie f. Leberkäse 55 x 60 cm 552791
transparent

VERARBEITUNG

1. Jalapeños scharf, geschnitten erst heiß dann kalt abspülen und über Nacht abtropfen lassen
2. Fleisch und Fett getrennt 3 mm wolfen und alles noch einmal gut durchkühlen
3. Formen mit Leberkäsefolie auslegen
4. Fleisch in den Kutter geben und einige Runden mit Staro P Ecoline anlaufen lassen
5. Ca 1/3 vom Eis und das Salz zugeben
6. Bei ca. 2 °C das Fett einbringen, im Anschluss die Würzung und Superba OG zugeben
7. Die Masse bis 12 °C emulgieren, dann das restliche Eis hinzufügen
8. Wenn die Temperatur wieder steigt, die Jalapeños scharf, geschnitten, Paprikaflocken rot/grün und Käsewürfel einmengen
9. Fertige Masse in die Formen füllen
10. Den Leberkäse zuerst 30 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Ofen bräunen und dann bei 100 °C auf Kerntemperatur 72 °C fertigbacken

HINWEIS: Die Größe der Leberkäseformen ist so zu wählen, dass das Brät innerhalb einer Fußballhalbezeit (45 Minuten) fertiggebacken ist.

ZUBEREITUNG

1. Umluftofen: ca. 120 °C, Kerntemperatur 70 °C
2. Backofen: Backstufe 1: 20–30 Minuten bei 150–200 °C; Backstufe 2: Bei 110–130 °C, Kerntemperatur 70 °C

** Abtropfgewicht

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG® *Gewürzmüller*® **FRUTAROM**
SAVORY SOLUTIONS

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
www.wiberg.eu www.gewuerzmueeller.com

Leberkäse Mediterran/Fleischkäse Mediterran

EM 2021 Halbzeit

MATERIAL GRUNDBRÄT

22kg	Rindfleisch RII
20kg	Schweinefleisch SIII
16kg	Schweinefleisch SIV
20kg	Schweinefleisch SVII
22kg	Wasser/Eis

ZUTATEN PRO KG GRUNDBRÄT

5g	Backleberkäse Gourmet OG	227036
20g	Bruschetta II	239441
2g	Superba OG	230422
3g	Staro P Ecoline	137221
20g	Nitritpökelsalz	

MATERIAL EINLAGE

10kg	Emmentaler, gewürfelt
10kg	Oliven, in Scheiben

FOLIEN

Einlegefolie f. Leberkäse 55 x 60 cm transparent	552791
---	--------

VERARBEITUNG

1. Olivenscheiben erst heiß, dann kalt abspülen und über Nacht abtropfen lassen
2. Fleisch und Fett getrennt durch die 3-mm-Scheibe wölfen und noch einmal gut durchkühlen lassen
3. Formen mit Leberkäsefolie auslegen
4. Fleisch in den Kutter geben und einige Runden mit dem Staro P Ecoline anlaufen lassen
5. Ca. 1/3 vom Eis und das Nitritpökelsalz zugeben
6. Bei ca. 2 °C das Fett zugeben
7. Backleberkäse Gourmet OG, Bruschetta II und Superba OG untermengen
8. Die Masse bis 12 °C emulgieren, dann das restliche Eis hinzufügen, ggf. den Deckel ausstreifen
9. Wenn die Temperatur wieder steigt, die Olivenscheiben und Käsewürfel zugeben
10. Fertige Masse in kleine Formen füllen
11. Den Fleischkäse zuerst 30 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Ofen bräunen und dann bei 100 °C auf Kerntemperatur 72 °C fertigbacken

HINWEIS: Die Größe der Leberkäseformen ist so zu wählen, dass das Brät innerhalb einer Fußballhalbezeit (45 Minuten) fertiggebacken ist.

ZUBEREITUNG

1. Umluftofen: ca. 120 °C, Kerntemperatur 70 °C
2. Backofen: Backstufe 1: 20–30 Minuten bei 150–200 °C; Backstufe 2: Bei 110–130 °C, Kerntemperatur 70 °C

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG®

 **GEWÜRZMÜHLE
NESSE
FRUTAROM**
SAVORY SOLUTIONS

Gewürzmüller®

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
www.wiberg.eu www.gewuerzmuehlenesse.com www.gewuerzmueeller.com

Pizza-Leberkäse/Pizza-Fleischkäse

EM 2021 Halbzeit

MATERIAL GRUNDBRÄT

17,0kg	Rindfleisch RIII
15,0kg	Schweinefleisch SII
12,0kg	Schweinefleisch SIV
15,0kg	Schweinefleisch SIX
17,0kg	Wasser/Eis

MATERIAL EINLAGE

8,2 kg	Salami, gewürfelt, 6 mm	
8,2 kg	Emmentaler Käse, gewürfelt, 10 mm	
6,8 kg	Champignons miniature	270299 **
0,8 kg	Paprikagranulat rot	249942

ZUTATEN PRO KG

6 g	Toparom Meisterklasse	230238
2 g	Superba	227140
5 g	Pizza Romano	227078
4 g	Rosalin	227376
4 g	Forro S	226142
18 g	Nitritpökelsalz	

FOLIEN

Einlegefolie f. Leberkäse 55 x 60 cm	552791
transparent	

VERARBEITUNG

1. Das Magerfleisch RIII und SII sowie getrennt davon das Fettmaterial SVI und SIX durch die 2-mm oder 3-mm-Scheibe wolfen
2. Dann RIII und SII sowie die Zutaten (außer Pizza Romano) in den Kutter geben und alles einige Runden laufen lassen
3. Anschließend ca. 40 % vom Eis hinzufügen und auf guten Verband weiterküttern
4. Bei einer Brättemperatur von 4 °C das gewolfte Fettmaterial zufügen und bis 12–14 °C weiterlaufen lassen
5. Danach das restliche Eis in den Kutter geben. Die Masse dann wieder im Schnellgang auf ca. 10 °C hochküttern
6. Im Langsamgang auf 10–12 °C fertigküttern
7. Unter die feine Masse Pizza Romano und die vorbereiteten Einlagematerialien im Kutter mengen
8. Leberkäseformen mit Leberkäsefolie auslegen
9. Leberkäsemasse luftfrei in die Form füllen

HINWEIS: Die Größe der Leberkäseformen ist so zu wählen, dass das Brät innerhalb einer Fußballhalbzeit (45 Minuten) fertiggebacken ist.

ZUBEREITUNG

1. Umluftofen: ca. 120 °C, Kerntemperatur 70 °C
2. Backofen: Backstufe 1: 20–30 Minuten bei 150–200 °C; Backstufe 2: Bei 110–130 °C, Kerntemperatur 70 °C

** Abtropfgewicht

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG® *Gewürzmüller*® **FRUTAROM**
SAVORY SOLUTIONS

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
FRUTAROM Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@frutarom.eu
www.wiberg.eu www.gewuerzmueller.com