

## Brühwurstwaren

### Cervelas

<b>Zusammensetzung:</b>	37 %	Rindfleisch	R III
	25 %	Wurstspeck	S VI
	15 %	Schwartenblock	
	<u>23 %</u>	Eiswasser	

100 %

### Salz / Gewürze Je kg / Brät

19 g	Nitritpökelsalz
1 g	Pfeffer
1 g	Muskatnuss
1 g	Koriander
1 g	Knoblauch
1/8 g	Nelken
5 g	Frischzwiebeln
3 g	Phosphat
2 g	Ascorbinsäure

### Verarbeitung:

Im Blitz

### Darm:

Rindskranzdarm 34/36 oder 36/38 mm

### Räuchern:

Heissrauch 50-80° C

### Brühen:

20-25 min. bei 75° C

### Kühlen:

Wasserbad oder Dusche

## Charcuteries échaudées

### Cervelas

<b>Composition:</b>	37 %	Viande de boeuf	B III
	25 %	Lard de fabrication	P IV
	15 %	bloc de couennes	
	<u>15 %</u>	glace - eau	

100 %

### Sel / épices par kg de pâte

19 g	sel nitrité
1 g	poivre
1 g	muscade
1 g	coriandre
1 g	ail
1/8 g	girofle
5 g	oignons frais
3 g	phosphate
2 g	Acide ascorbique

### Préparation:

Au blitz

### Boyaux:

Courbes de boeuf 34/36 ou 36/38 mm

### Fumage:

Au chaud 50 – 80° C

### Cuisson:

20 – 25 min. à 75° C

### Refroidissement:

Bain d'eau ou douche