

Geflügelbratwurst

Zusammensetzung:	40 %	Pouletfleisch	
	25 %	Halsspeck	S V
	10 %	Schwartenblock	
	<u>25 %</u>	Eis-Wasser oder Milch	
	100 %		

Salz / Gewürze**Je kg / Brät**

	19 g	Kochsalz
1 ½ g		Pfeffer
1 g		Macis
1 g		Ingwer
½ g		Zitronen
1 g		Flüssigwürze
1 g		Streuwürze
5 g		Frischzwiebeln
3 g		Phosphat

Verarbeitung:

Im Blitz

Darm:

Schweinsdünndarm 26/28 mm

Brühen:

20-25 Min. bei 75° C

Kühlen:

Wasserbad

Bemerkung:

Der Magerfleischanteil kann ausschliesslich aus Geflügelfleisch bestehen. Die Qualität der Wurst wird mit dem Zusatz von Schweinefleisch verbessert. Anstelle der Milch kann Milchpulver oder Milcheiweiss eingesetzt werden, wobei die gesetzlich vorgeschriebene Höchstmenge von 20 g Milcheiweiss je kg Fertigprodukt nicht überschritten werden darf.

Saucisse à rôtir de volaille

Composition:	25 %	Viande de poulet	
	15 %	Viande de porc	P II
	25 %	Lard de cou	P V
	10 %	bloc de couennes	
	<u>25 %</u>	glace – eau ou lait	
	100 %		

Sel / épices**par kg de pâte**

	19 g	sel de cuisine
1 ½ g		poivre
1 g		macis
½ g		citron
1 g		gingembre
1 g		condiment liquide
1 g		condiment
5 g		oignons frais
3 g		phosphate

Préparation:

Au blitz

Boyaux:

Menus de porc 26/28 mm

Cuisson:

25 – 30 min. à 75° C

Refroidissement:

Bain d'eau ou douche

Remarque:

La quantité de viande de volaille peut recouvrir totalement le besoin en viande maigre. Mais l'apport de viande de porc améliore la qualité de la saucisse. En lieu et place de lait, il est permis d'utiliser de la poudre de lait ou de la protéine lactique. Selon la loi, la quantité maximale de protéine lactique pouvant être contenue, ne doit pas dépasser 20 g par kg de produit fini.