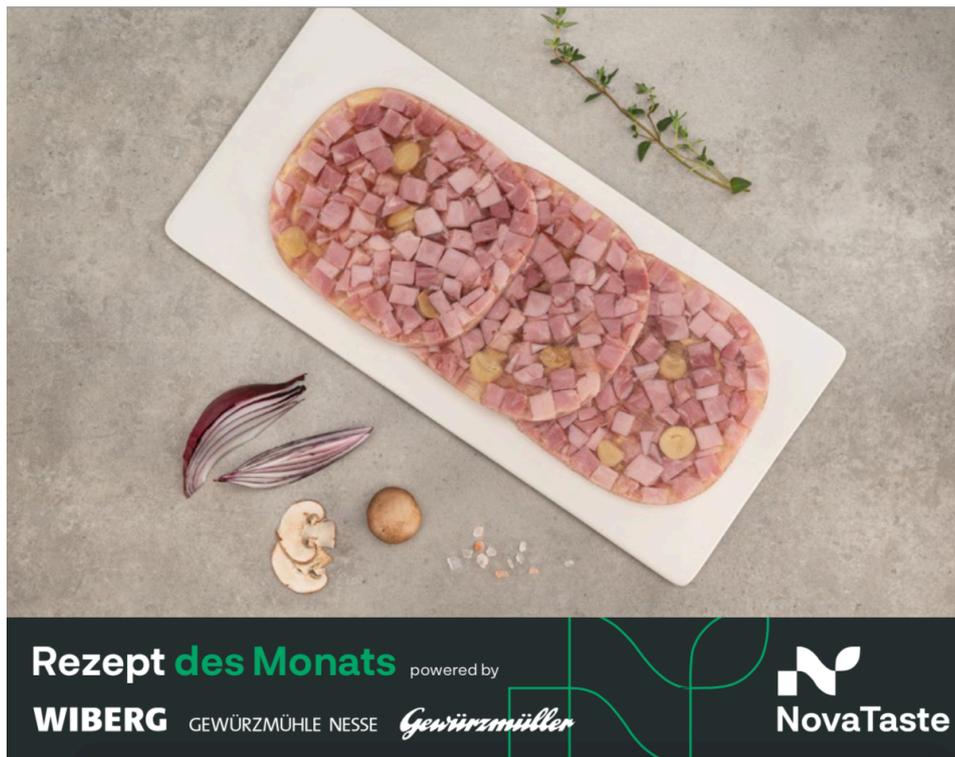


Rezept des Monats: Schinken-Aspik

Bei hochsommerlichen Temperaturen haben viele keinen Appetit auf ein warmes Essen. Doch der Magen soll nicht leer bleiben. Sülzen und Aspik bieten im Sommer eine köstliche und erfrischende Alternative zu warmen Mahlzeiten.



Aspik bietet Vielfalt: Egal ob mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, diese Spezialitäten schmecken nicht nur hervorragend, sie sehen auch zum Anbeißen gut aus.

Der Sommer kann kommen

Bei der Herstellung darf man seiner Kreativität freien Lauf lassen und kombinieren, was schmeckt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem leichten Schinkenaspik? Zubereitet mit Zwiebeln und

einer Essig-Öl-Marinade, kombiniert mit frischem Brot, ist dies eine perfekte Sommermahlzeit für Ihre Kunden. Als Qualitätskriterium von Gelatineprodukten gilt übrigens ihre Gelierkraft. Dabei gibt die Bloomzahl an, wie fest die Gelstruktur einer Speisegelatine gestaltet ist. Die Aspikprodukte von **NovaTaste** haben einen Bloomwert von 140 bis 260 und sind damit perfekt schnittfähig.

Material

70,00 kg Schinken

30,00 kg Gelee

Material Gelee

9,50 kg Trinkwasser

1,50 kg Aspita Kristall S220, Art.-Nr.: 135257

0,15 kg Kochsalz

0,50 kg Essig, 7,5 %

Wursthülle

Unbedruckt NK 120/50 WI-STERIL transparent, Art.-Nr.: 501136

Verarbeitung

- Herstellung Gelee: Alle Zutaten im kochenden Wasser unter Umrühren auflösen
- Schinken in Würfel zu 50 mm Kantenlänge schneiden
- Schinken heiß abspülen
- In Wursthüllen füllen
- Mit heißem Gelee aufgießen
- Um eine optimale Haltbarkeit zu erreichen, 1 Stunde bei 80 °C brühen
- Im kalten Wasser während der Abkühlphase bewegen – das ergibt ein gleichmäßiges Anschnittbild

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at