

Rezeptur für Nusseckengrundmasse im KORÜ-mat 30 / 60 / 140 Liter

1. Anwendungsart für dieses Rezept: Abrösten

2. Maschine einschalten und auf 105° C vorheizen

Das Vorheizen der Koch- und Rührmaschine ist für einen zügigen Produktionsablauf sinnvoll, aber nicht zwingend erforderlich. Die Vorheizzeiten entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Beachten Sie, daß es sich hierbei um die Temperatur des Wärmeträgeröls innerhalb der Kesselwandung handelt, und diese ca. 30° C über der gewünschten Temperatur der Masse liegen muß.

Vorwärm- und Aufheizzeiten			
Anwendungsart	Öltemperatur	Leerer Kessel	gefüllter Kessel
Abrösten	von 24°C auf 105°C	ca. 19 Minuten	ca. 53 Minuten
Kochen	von 24°C auf 130°C	ca. 21 Minuten	ca. 60 Minuten
wiederholtes Kochen	bei 130°C	-	ca. 35 Minuten
Alle Zeitangaben sind nur ca.- Angaben und gelten nicht für TK-Warenanteile z.B. Tiefkühlobst Kochzeiten sind stark vom Kochgut selbst abhängig			

3. Eiweiß/Zucker und Sirup in einem geeigneten Gefäß anrühren und dann mit den restlichen Nüssen und Kuchenbröseln in den Maschinenkessel geben und Maschine auf Stufe 1 laufen lassen.

Zutaten	Rechenbasis	Füllmenge 23 kg	Füllmenge 54 kg	Füllmenge 126 kg
Eiweiß	0,500 kg	6,500 kg	15,000 kg	35,000 kg
Zucker (variabel)	0,600 kg	7,800 kg	18,000 kg	42,000 kg
Bonbonsirup	0,500 kg	0,650 kg	1,500 kg	3,500 kg
Nüsse gehobelt/gehackt	0,400 kg	5,200 kg	12,000 kg	28,000 kg
Kuchenbrösel	0,250 kg	3,250 kg	7,500 kg	17,500 kg
Füllmenge	1,800 kg	23,400 kg	54,000 kg	126,000 kg

4. Die Masse auf Stufe 1 laufen lassen und auf gewünschte Temperatur erhitzen.

5. Kurz vor dem Kochen kann die Heizung aus Energiespargründen bereits abgeschaltet werden, da das Thermo-Öl-System genügend nachheizt.

6. Lassen Sie das Rührwerk bis zur Entnahme unbedingt auf Stufe 1 weiter laufen!

Nach der Entleerung bitte sofort kaltes Wasser einfüllen, um eine Ansetzen der Massereste zu verhindern. Mit einer Schwenkbürste kann der Kessel dann problemlos gereinigt werden.

Hinweis: Dieses Rezept erfüllt nur Normalanforderungen. Die Qualität und Geschmacksrichtung kann durch Ergänzungen, Reduzierungen oder Variationen erheblich verändert und verbessert werden.