



Жареные колбаски с Akucell® AF3275

Akucell® AF3275 это высококачественный (высоковязкий) водорастворимый целлюлозный загуститель специально разработанный для колбасных изделий. Благодаря высоким свойствам водоудержания (до 200 раз от собственного веса), **Akucell® AF3275** увеличивает консистенцию и снижает потерю жидкости после жарки, а также консервировании и хранения в замороженном виде.



Базовая рецептура:

Ингредиенты

Свинина	25%
MDM	25%
Кожа (эмульсия)	5%
Жир	20%
Лед	25%

Дополнительно:

Соль	1.80%
Специи	0.50%
Akucell AF3275	0.25%

Процедура приготовления:

1. Добавить мясной фарш (3mm) ножевую мешалку
2. Добавить соль и перемешать при скорости 2000 об./мин.
3. Добавить ½ льда
4. Охладить до 0-2 °С
5. Добавить Akucell® AF3275 и перемешать при скорости 2000 об./мин
6. Добавить оставшееся количество льда у увеличить скорость до 4500 - 5000 об./мин
7. Добавить жир и другие ингредиенты при температуре 7-8 °С и продолжать перемешивать.
8. Продукт готов, когда температура достигнет 12-14 °С.