Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepte | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de

**Deftig, würzig, traditionell:
Jahrhundert-Schinken**

Becks Kochschinken-Kollektion

**Saftig, leicht und lecker:
Spargel-Schinken**

**STEP BY STEP ZUM
PERFEKTEN
HOLUNDERSCHINKEN**

**Von bester Qualität:
Butter-Trüffel-Schinken**



Beck
Gewürze und Additive

Kochschinken für jeden Geschmack

Holunderschinken

Fruchtig. Blumig. Frühlingsfrisch.
Rezeptur Nr. 01.130

Injektion: 20-22%

MATERIAL

Oberschale, Unterschale evtl. mit Speck

Lake:	Artikel-Nr.
83,000 kg	Wasser / Eis
11,000 kg	Nitritpökelsalz
6,000 kg	Schinken Quick
	Liquid Gourmet oG .. 20.2661210
100,000 kg	Gesamt

Zugabe pro kg Fleisch in den Tumbler

10,000 g	LakeWürz Holunder
	Traum Liquid 30.5200001
2,000 g	MB Cut Liquid 10.2400000

Zur Dekoration der Schinken:
Frische Minzeblätter
Holunderblüten getrocknet 70.9877238

Butter-Trüffel-Schinken

Butterzart. Zitronig. Saftig.
Rezeptur Nr. 01.551

Injektion: 22%

MATERIAL

Oberschale, Unterschale

Lake:	Artikel-Nr.
84,000 kg	Wasser/Eis
11,000 kg	NPS
5,000 kg	Schinken Quick
	Tradition BP-SM 20.0053300
100,000 kg	Gesamt

Zugabe Tumbler je kg FF:

3,00 g	Aroma Typ Trüffel 56.0340000
1,00 g	Butteraroma Basis 56.0352000

Außenwürzung:

n. Bedarf	China-Trüffel-
	Würfel 5 mm..... 70.9870093

(gründlich mit Wasser abspülen)

Jahrhundertschinken

Traditionell. Urig-würzig. Rustikal.
Rezeptur Nr. 01.920

Injektion: 12%

MATERIAL

S-Unterschale mit Rolle, ohne Schwarte und mit leichtem Fettrand

Lake:	Artikel-Nr.
88,000 kg	Wasser/Eis
9,000 kg	NPS
3,000 kg	Schinken Quick
	Tradition Pc oG..... 20.0056000
100,000 kg	Gesamt

Nachsalzen g/kg

20,00 g	NPS
12,00 g	Adriana 54.0605000

Spargelschinken

Saftig. Zart. Ein Hauch von Frühling.
Rezeptur Nr. 01.550

Injektion: 22%

MATERIAL

Ober-/Unterschale mit leichter Fettabdeckung

Lake:	Artikel-Nr.
84,000 kg	Wasser / Eis
11,000 kg	NPS
5,000 kg	Schinken Quick
	Tradition BP-SM 20.0053300
100,000kg	Gesamt

Zugabe Tumbler je kg FF:

3,00 g	Spargelaroma 70.9870067

Außenwürzung:

n. Bedarf	Spargelstücke, grün
	gefriergetrocknet 70.9870170

Schritt für Schritt zum perfekten Holunderschinken



Blickfang für die Theke: der frühlingsfrische Holunderschinken - ein idealer Begleiter zum Hugo!

Schon in der nordischen Mythologie der Germanen existierte die Vorstellung, dass Freya, die Beschützerin von Haus und Hof, sich den Holunderbusch zum Wohnsitz auserwählt habe. Warum also nicht in der Mythologie schwelgen und diesen leckeren Schinken mit einem frischen Hugo oder einem trockenen Weißwein genießen!

Materialvorbereitung Verarbeiten Sie Schweine-Ober- oder Unterschale möglichst zusammenhängend und befreien Sie diese behutsam von Sehnen, Fett und Weichgewebe.

Schritt 1 Injektieren Sie die Fleischteile nach Vorgabe mit 22 %. Anschließend geben Sie diese sofort in den Tumbler und wählen das „Über-Nacht-Programm" nach Rezeptur-Nr. 01.130. Nach Beendigung die Lakewürzung und das Kutterhilfsmittel in den Tumbler geben und die Fleischteile nochmals 30 min. im Dauerlauf tumbeln.

Schritt 2 Legen Sie die MDPE-Folie aus und bestreuen Sie diese mit frischen Minzeblättern und getrockneten Holunderblüten.

Schritt 3 Nehmen Sie das Fleisch aus dem Tumbler und legen Sie es mit der Fettseite nach unten auf die vorbereitete Dekor-Folie. Das Dekor können Sie ganz nach Belieben auf beiden Seiten aufbringen.

Schritt 4 Wickeln Sie anschließend das Fleisch stramm in die MDPE-Folie ein. Mit Hilfe eines Einziehgerätes nun die Schinkenstücke in passende Netze ziehen und klippen. Anschließend stippen und vakuumieren.

Schritt 5 Die Schinken werden nun bei 76°C, bis zu einer KT von 70°C, gebrüht. Die Schinken anschließend im warmen Zustand auspacken und auf Wunsch bei 160°C goldgelb überbacken.





Fertig ist Ihr Theken-Kracher!

