

Forellenfilet mit Semmelkrenkruste Klima TrKü

Forelle grat 3_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch

100 Portionen Port. je 365kcal, 1534kJ, 0,91BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
12,9167	kg	Forellenfilet frisch Regional	
			zum Würzen
125,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
7,5000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
0,0833	Liter	Zitronensaft 100 % EW; 1 lt	
			zum Befetten der Bleche GN1/1
0,0833	Liter	Olivenöl 1 lt	
			Vorerbeitung:
			-Forellenfilet, ca. 130g roh
			-mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft
			würzen,
			-mit der Hautseite nach unten
			auf befettete Bleche legen,
			-pro GN1/1 8 Portionen
			-Programm RATIONAL
			-FISCH / MARINIERT / HELL
			-KT 72°C (5 Minuten)
			-vorheizen
			oder
			-120°C Kombidampf (90 Dampf/10 Heißluft)
			-ca. 5 Minuten (KT 72°C)
			-vorheizen
			-1 Portion = 100 bis 110g fertig
			Finalisieren:
			RATIONAL PROGRAMM
			Finalisieren / Behälter / Kombidampf / ohne
			8 Minuten KT 75°C
			RATIONAL / Kombidampf/
			140°C / 10 Minuten KT 75°C
5,4000	Liter	QimiQ Sahnebasis 1000 ml Regional	
2,7000	kg	Löffelkäse 10% 5kg Regional	
0,4500	kg	Bäckerbrösel 1 kg	
65,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
20,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
4,3478	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
0,1700	kg	Steirerkren gerieben frisch; 1kg Regional	
17,0000	Stück	Kaisersemmel; mind. 46 g	
			Zubereitung:
			-Semmel mit der Rinde
			kleinwürfelig schneiden,
			-bis auf Semmelwürfel alles
			im Rührkessel einwiegen,
			-mit dem Bischof-Knethaken
			cremig rühren,
			-mittlere Rührstufe!!
			-Semmelwürfel mit der Teigspachtel
			kurz untermengen
			-Für 1 Portion = ca. 90-100g Masse

Forellenfilet mit Semmelkrenkruste Klima TrKü

Forelle grat 3_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch

100 Portionen Port. je 365kcal, 1534kJ, 0,91BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			TIPP: Verwertung für altbackene Semmeln
			TIPP: Kann auch mit Knödelbrot gemacht werden, Brösel weglassen, Knödelbrot sollte grob zerstoßen werden