

Spätzlepfanne mit Pilzen Klima TrKü

SpätzPfanPilz_h_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **S** HptSp Vegetarisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Am Vortag einweichen:			
0,7021	kg	Soja-Geschnetzeltes	
2,1064	Liter	Wasser	
Für die Spinatspätzle:			
2,0000	kg	Spinat passiert; Pellet TK 2,5	im Kühlhaus über nacht antauen
5,0000	kg	Weizenmehl griffig Typ 480 1kg	
10,0000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
0,8800	Liter	Wasser	
1,2500	Liter	Vollmilch 3,5% 1lt Regional	
87,5000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
4,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
13,2500	kg	Gesamtmenge kg	
Vorbereitung:			
-Ein kochendes Salzwasser mit ca. 1% Salzgehalt vorbereiten			
-Ein Spätzlesieb und eine Teigkarte vorbereiten			
Zubereitung:			
-ACHTUNG griffiges Mehl verwenden!			
-Mehl in den Rührkessel geben,			
-Wasser, Salz, Eier, Milch und Muskatnuss und den			
-aufgetauten passierten Spinat +Spinat-Flüssigkeit begeben,			
-Knethaken oder Bischof einspannen			
-mit langsamer Stufe (geringe Geschwindigkeit)			
-nur kurz vermengen (30 bis 60 Sekunden), wenn der Teig zu lang geknetet wird wird er zäher und fester und lässt sich schwerer einkochen.			
-Spätzleteig in kochendes Salzwasser einkochen			
-gut durchkochen lassen,			
-Spätzle mit Durchschlag abseihen,			
-mit Kaltwasser kühlen und abschwemmen			
-1 Portion = 130g Spätzle			
TIPP: Mengen bis 2kg Mehl können gut mit der Hand vermenget werden. Alle Zutaten zusammen in einen Weidling geben. Mit einem großen Kochlöffel kurz vermengen.			
Für den Saucenansatz:			
0,5319	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	

Spätzlepfanne mit Pilzen Klima TrKü

SpätzPfanPilz_h_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **S** **HptSp Vegetarisch**

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
5,3191	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
4,2553	kg	Faschiertes gemischt 50:50	
5,1064	kg	Champignons ganz Regional	
1,0638	kg	Kräuterseitling frisch	
5,3191	Liter	Wasser	
255,3191	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
6,3830	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
4,6809	Gramm	Pilz Aroma Gewürzmischung	
0,1489	Liter	Bio Apfelessig 5% PET 5lt	
3,1915	kg	Karotten frisch Regional	
2,5532	kg	Jungzwiebeln frisch Bund Regional	
4,2600	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
26,3830	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Zwiebel 3mm in Streifen schneiden,
- Pilze ca 5mm blättrig schneiden,
- Karotten schälen, halbieren und 5mm blättrig schneiden,
- Karotten 8 Minuten dämpfen,
- Zwiebel in Öl anglacieren,
- Faschiertes begeben anrösten,
- Soja begeben weiter anrösten,
- mit Wasser aufgießen,
- Gewürze begeben und aufkochen,
- Jungzwiebel und Karotten begeben,
- noch einmal kurz aufkochen
- Creme Legere begeben

Zum Bestreuen, kurz vor der Speisenausgabe:

Spätzlepfanne/Mischverhältnis

- 1 Teil Spätzle : 2 Teile Sauceansatz
- 1 GN1/1 65 = 900g Spätzle+1800g Sauce

Finalisieren:

- Rational Programm Finalisieren
- Kombidampf, ohne KT-Fühler, 15Minuten
- mit gehackter Petersilie bestreuen
- 1Portion = 400g