



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

BRAT- UND GRILLKÄSE COMPOUND

Unser Brat- und Grillkäse Compound zeichnet sich durch einen ausgewogenen Geschmack und technologische Perfektion aus. Der fertig hergestellte Grillkäse überrascht besonders beim Brat- und Grillverhalten und als farblisches Highlight in der Theke. Egal, ob als Käsewurst, Pattie oder Hybrid Produkt, unser Compound lässt sich vielseitig einsetzen. Die passenden Rezepturen erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

PRÄPARAT

M1250 15

BRAT- UND GRILLKÄSE COMPOUND

Zugabe: 46 g / kg | 1,8 kg im Schlauchbeutel



MIT NÜSSEN & HONIG GRATINIERTER GRILLKÄSE

ZUTATEN:

- 300 g Grillkäse
- 2 EL Waldhonig
- 1 TL Honig
- 1 Btl. gemischte Nüsse (Erdnüsse, Mandeln, Cashews, Haselnüsse) ungesalzen

ZUBEREITUNG:

Den Grillkäse in zwei dickere Scheiben schneiden und in eine leicht gebutterte feuerfeste Form oder auf ein Backblech setzen.

Die gemischten Nüsse grob hacken und auf den Grillkäsescheiben verteilen.

Mit Honig überziehen und das Ganze im vorgeheizten Backofen (nur Oberhitze) oder im Grill bei ca. 250 °C karamellisieren lassen.



GERÄUCHERTE KÄSEWURST

ZUTATEN:

- | | |
|--------|---|
| 7 kg | Emmentaler |
| 2 kg | Eiswasser |
| 1 kg | Sahne |
| 460 g | M1250 Brat- und Grillkäse Compound |
| 1 Stk. | Schäldarm |

ZUBEREITUNG:

Den Käse grob würfeln und im Kutter feinkuttern.

Nun die Sahne und das Scherbeneis einlaufen lassen und mit dem Brat- und Grillkäse Compound gemeinsam zu einer homogenen Masse fertigmixen.

Die fertige Masse in Schäldärme füllen und entweder bei +78 °C auf +72 °C Kerntemperatur brühen.

Im Anschluss im Wienerprogramm laufen lassen um geräucherten Grillkäse in Würstchenform zu erhalten.