

SAISONHIGHLIGHT
BRAT- & GRILLKÄSE COMPOUND

Mithilfe des Compounds für Brat- und Grillkäse können sehr vielfältige Käse-Kreationen schnell und einfach gezaubert werden. Mit seiner knusprigen Oberfläche und dem weichen Kern überzeugt der Grillkäse jeden Gaumen. Egal ob paniert, mariniert oder als Käsewurst, Hybrid-Produkt oder Pattie, die Produkte sind bei jedem Grillfest ein Highlight.

**PRÄPARAT ZUR
HERSTELLUNG VON
KÄSEERZEUGNISSEN**

M1250 15 BRAT- UND GRILLKÄSE COMPOUND

Zugabe: 100 g/kg | 1,8 kg im Schlauchbeutel



GRILLKÄSE MIT PAPRIKA

ZUTATEN:

- 700 g Emmentaler-Käse gerieben
- 200 g Wasser kalt
- 100 g Sahne 30 % Fett
- 100 g **E4620** Paprikaflocken rot 9 mm
- 46 g **M1250** Brat- und Grillkäse Compound
- 100 g/kg **I03371** DEKORA® Chili Brillant

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Den geriebenen Käse mit der Sahne, dem kalten Wasser, den Paprikaflocken und dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse verrühren (Am besten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine).
2. Die fertige Masse in Sterildärme oder Auflaufformen füllen und bei **100°C auf 72°C Kerntemperatur garen**. Im Anschluss im Kühlhaus erkalten lassen.
3. Den Grillkäse in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden und mit der Marinade **DEKORA® CHILI BRILLANT** marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.

Tipp: Grillschale verwenden.



GRILLKÄSE PANIERT

ZUTATEN:

- 700 g Emmentaler-Käse gerieben
- 200 g Wasser kalt
- 100 g Sahne 30 % Fett
- 46 g **M1250** Brat- und Grillkäse Compound
- 200 g/kg **M05287** PANIFIX® Panko Japanese CL
- 50 g/kg **G74600** PANIFLOTT Nasspanade

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Den geriebenen Käse mit der Sahne, dem kalten Wasser, den Paprikaflocken und dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse verrühren (Am besten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine).
2. Die fertige Masse in Sterildärme oder Auflaufformen füllen und bei **100°C auf 72°C Kerntemperatur garen**. Im Anschluss im Kühlhaus erkalten lassen.
3. Den Grillkäse in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden und durch die **PANIFLOTT Nasspanade** ziehen und anschließend mit der **PANIFIX® Panko Japanese CL** Panade panieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.

Tipp: Grillschale verwenden.



Für Rezepte mit
Deklarationsempfehlung hier scannen:

