# MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# 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 103371 DEKORA® Chili Brillant

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

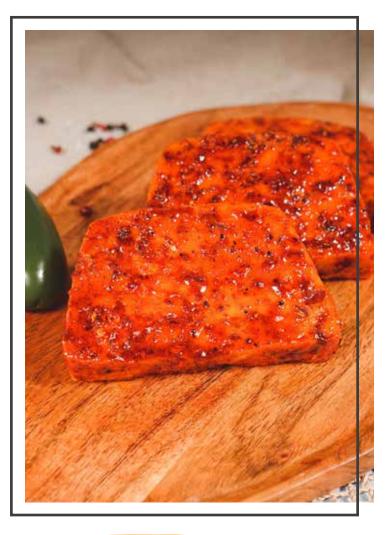
- 1. Den geriebenen Käse mit der Sahne, dem kalten Wasser, den Paprikaflocken und dem Grillkäsecompound zu einer homogenen Masse verrühren (Am besten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine).
- 2. Die fertige Masse in Sterildärme oder Auflauformen füllen und bei 100°C auf 72°C Kerntemperatur garen. Im 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 Auflauformen 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: