

 **MOGUNTIA FOOD GROUP**

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

DEKORA® KNUSPERGOLD

Das DEKORA® Knuspergold ist ideal geeignet, um panierte Lebensmittel im Backofen fertig zu garen und somit die gewünschte Bratoptik wie aus einer Pfanne zu erhalten. Die Zugabe des Knuspergoldes erfolgt entweder über Aufpinseln oder über das Aufsprühen. Knuspergold ist hervorragend für panierte Schnitzel, paniertes Geflügel, panierten Fisch geeignet oder auch um unpanierten Frikadellen (Klopse) oder Kartoffeln, wie auch vegetarischen Bratlingen, im Backofen die perfekte Bräunung zu verleihen.

PFLANZENFETT**154760 34****DEKORA® KNUSPERGOLD**

Zugabe: nach Bedarf | 10 kg im Kanister



SCHWEINESCHNITZEL

ZUTATEN:

- 1 kg Schweinerücken ohne Knochen
- 20 g ZärterLING liquid 3D ohne Salz
- 30 g **G74600** DEKORA® PANIFLOTT Nasspanade
- 100 g **G74610** DEKORA® Schnitzelpanade fix & fertig GF
- 30 g **I54760** DEKORA® Knuspergold

ZUBEREITUNG:

Aus dem Schweinerücken gleichmäßige Schnitzel schneiden. Die Schnitzel erst mit dem ZärterLING liquid 3D vermengen und mindestens 3 besser 12 Std. in der Kühlung wirken lassen. Nun mit der PANIFLOTT Nasspanade vermengen und anschließend in der Schnitzelpanade von beiden Seiten fest andrücken.

Schnitzel auf beschichtete Gastrobleche legen und von beiden Seiten mit **DEKORA® Knuspergold** bestreichen oder mit einer Sprühpistole aufspritzen. Im vorgeheizten Konvektomaten bei 230°C (Umluft) 6-8 Min. braten. Schnitzel nach dem Garen sofort aus dem Ofen nehmen, damit die Panadenkruste nicht aufweicht.



FISCH NUGGETS

ZUTATEN:

- 1 kg Seelachs Filet
- 30 g **G74600** DEKORA® PANIFLOTT Nasspanade
- 100 g **M05287** PANIFIX® Panko Japanese CL
- 30 g **I54760** DEKORA® Knuspergold

ZUBEREITUNG:

Den Seelachs zuschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden. Der Reihe nach erst durch die fertige PANIFLOTT Nasspanade ziehen und anschließend in der PANIFIX® Panko Japanese wenden und gut andrücken.

Die Nuggets auf beschichtete Ofenbleche legen, mit **DEKORA® Knuspergold** einstreichen/einspritzen und im vorgeheizten Umluftofen bei 200°C 7-8 Minuten garen.