



Nubassa

Nuba-Trennfix




Trennstark und zuverlässig!

Universelles, geschmacksneutrales Trennmittel für alle Backformen. Es verhindert das Ankleben oder Anhaften des Lebensmittels an Verpackungsmaterialien oder Geräte- und Maschinenteilen und erleichtert das Ablösen aus Formen und von Blechen.

F 1058 V6

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
939000	Nuba-Trennfix	.194 = 10 l Kanister .197 = 500 ml Dose	Universelles, geschmacksneutrales Trennmittel für alle Backbleche und Backformen, z.B. Fleischkäseformen und Kuchenformen. Es verhindert das Ankleben oder Anhaften des Backgutes und erleichtert das Ablösen aus Formen und Blechen.	

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Backleberkäse Bayrische Art AF

Zutaten:

29 kg	Schweinespeck	S VII	
24 kg	Scherbeneis		
22 kg	Schweinefleisch	S III	
15 kg	Rindfleisch	R III	
10 kg	Schweinefleisch	S II	
1,8 kg	Nitritpökelsalz		
0,6 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF		(Art. 415500)
0,5 kg	Nubarom CL/A		(Art. 436500)
0,5 kg	Bayrischer Backleberkäse CL/AF		(Art. 273002)
0,3 kg	Nubassin Kristall Super CL/AF		(Art. 434100)

Hilfsmittel:

Nuba-Trennfix	(Art. 939000)
Alu-Einwegformen 1640 ml	(Art. 971100)

Herstellung:

S II, R III, S III zusammen und S VII getrennt auf 3 mm wolfen. Gewolfte Magerfleisch mit Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Nubarom CL/AF und Nubassin Kristall Super CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Dann die Hälfte Scherbeneis einkuttern und dabei Nitritpökelsalz einstreuen. Bei 3 °C restliches Scherbeneis auf 2 Portionen zugeben. Gewolfte S VII bei 2 °C zugeben. Bayrischer Backleberkäse CL/AF bei ca. 5 °C einstreuen und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern. Die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Aluformen dünn mit Nuba-Trennfix einsprühen, das Brät luftblasenfrei in die Formen füllen und glattstreichen. Im Umluftofen bei ca. 120 °C auf eine Kerntemperatur von 68 °C backen. Um eine braune Kruste zu bekommen, muss die Temperatur die letzten 15 Minuten evtl. erhöht werden.

Taste • Tradition • Technology