



## Kiran® Green Topping

### Recept: Kiran® Green Topping - Chorizo Style

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 95 %

Recept. Nr. R170428A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	25,000	5,00
		Hydreringsvand til Arcon T	70,000	14,00
		Olie	80,000	16,00
Vand / is		Vand / is	187,500	37,50
Hjælpestof / krydderi	161124A	Kiran® Green Topping I	62,500	12,50
	170428A	Kiran® Green Topping II - Chorizo Style	75,000	15,00
<b>Total</b>			<b>500,00</b>	<b>100,00</b>

#### Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet

Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

#### Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Topping I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Topping II - Chorizo Style tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarme og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.
- 8) Dices i ønsket størrelse og opbevares på køl / frost.

## KIRANTO FOODS A/S

*- en velkrydret blanding af viden og kvalitet*

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: [kf@kiranto.dk](mailto:kf@kiranto.dk) • Hjemmeside: [www.kiranto.dk](http://www.kiranto.dk)

