

Delikatesowy pasztet z pistacjami

MATERIAŁ

10%	wieprzowina kl. III, rozdrobnienie 3 mm
25%	boczek wieprzowy
15%	głowizna wieprzowa z chudymi policzkami
25%	ślonina
15%	wątroba wieprzowa, świeża
5%	całe jaja
5%	śmietana

DODATKI FUNKCJONALNE I PRZYPRAWY NA KG

18g	Sól peklującej (NPS)
5g	LEMU 80
5g	ROSIPUR
5g	Leber POK
5g	VAN HEES Imperial lub Pasztet
10g	Świeża cebula
5g	Mleko w proszku
2g	AROMIX Nussaroma (aromat orzechowy)
50g	Pistacje

GALARETA

1l	woda
0,5l	grzane wino
250g	Teagel V1
30g	cukier
600g	czerwone borówki

TECHNOLOGIA PRODUKCJI

Cały materiał oprócz wątroby i rozdrobnionej w wilku wieprzowiny kl. III sparzyć. Wątrobę rozdrobnić wstępnie w kuzynce i wyjąć.

Sparzone mięso włożyć do kuzynki, dodać LEMU 80 i drobno kutrować; dodać rozdrobnioną w wilku wieprzowinę kl. III i dalej drobno kutrować.

Przy temperaturze ok. 45°C dodać świeżą cebulę, jajka, śmietanę, wątrobę, Leber POK, mleko w proszku, ROSIPUR, VAN HEES Imperial lub Pasztet, AROMIX Nussaroma i sól peklującą i drobno kutrować.

Pistacje pokroić na kawałki wielkości 3 mm. Nakładać w odpowiednie formy kamionkowe, garnki lub inne pojemniki, wyłożone plasterkami boczku grubości 3 mm, do wysokości ok. 1cm poniżej krawędzi.

Zaplekać w gorącym powietrzu w temperaturze 90°C do temperatury wewnątrz 75°C.

Zostawić na noc w chłodni do wystudzenia.

Zagotować wodę i grzane wino, dodać Teagel V1, cukier i borówki, wymieszać.

Powierzchnię formy poleać na wysokość ok. 0,5cm galaretą, ew. udekorować plasterkami owoców, wystudzić.

Wlać pozostałą galaretę na tyle, aby przykryła owoce.

