

Basis voor delicatessespaté's

Samenstelling: 10kg keelspek
6,3kg varkenslever
15 eieren
1,2l melk

Hulpgrondstoffen: 940g **mengeling Delicatessenpaté** (55/kg)
270g nitrietpekelzout (16/kg)

werkwijze:

Het keelspek 5 minuten laten koken.
Alles door de 3,5mm plaat draaien.

Afwerking:

Bedekken met een varkensnet en 30min. bakken op 120°C. Daarna verminderen tot 90°C tot kern 70°C. Na volledige afkoeling de garnering aanbrenen. Deze fixeren met een laag gelei (voor een lang houdbare gelei gebruik **gelatine special**, deze is schimmelvrij).

Afgeleide pasteien:

Omerpaté: streekbierenpaté

3kg deeg van basis voor Delicatessespaté
1kg deeg van Cremepaté Maison
1 flesje Omer blond

perenpaté:

3kg deeg van basis voor Delicatessespaté
1,5kg deeg van Crèmepaté Maison
660g peren uit blik
80g Amaretto
35g amandelschilfers

Belangrijk: Het deeg van Delicatessespaté en van Crèmepaté Maison samen met de peren, de Amaretto en de amandelschilfers kort op trage snelheid cutteren.

Tip: Het deeg van de Delicatessespaté en die van de Crèmepaté Maison kunnen met elkaar gecombineerd worden om makkelijk en snel nieuwe toppers te creëren om u te onderscheiden van uw collega's.