

CRÈMEPATÉ BASISRECEPTUUR

Ingrediënten

2,3 kg	lever
3,2 L	melk 95°C
4,5 kg	bandspek, afgebroeid op 80°C gedurende $\pm$ 10 min.

Kruiden en hulpstoffen per kg massa

16 g	nitrietpekelzout	
4 g	CLIVIA GOLD #1001154	Raps
5 g	FETTFAX TOP #1000757	Raps
2 g	DAUER-FIXROT #1000785	Raps
1 g	GLUTALIN #1000611	Raps

Werkwijze

1. Methode met de cutter

- Het bandspek afbroeien op 80°C gedurende 5 à 10 min.
- De FETTFAX TOP oplossen in een deel van de kokende melk (afhouden van de totale hoeveelheid melk).
- Het afgebroeide spek cutteren tot een fijne massa, samen met de FETTFAX TOP oplossing.
- Kruiden en hulpstoffen toevoegen.
- De lever (voorgewolfd 3 mm) toevoegen en alles fijn cutteren.
- Het zout toevoegen en nog enkele toeren laten draaien tot een optimale binding.
- Afvullen in kommen en afdekken met spekband. De randen zuiver maken en het geheel goed afsluiten met cellofaanfolie.
- Bij 75°C omgevingstemperatuur stomen tot 70°C kerntemperatuur.

2. Methode met de vleesmolen

- Het bandspek afbroeien op 80°C gedurende 10 min.
- De melk tegen het kookpunt brengen. Er 0,5 liter van afnemen en er de FETTFAX TOP in oplossen.
- Met de rest van de melk een “panade” met rijstmeel maken, volgens de verhouding : 200 g rijstmeel per liter melk.
- Het afgebroeide spek door de 2 mm plaat draaien en in de kookpot doen met de rijstcrème (temperatuur op $\pm 35^{\circ}\text{C}$ houden).
- Verder mixen met de staafmixer en de FETTFAX TOP oplossing toevoegen tot alles goed vermengd is.
- De kruiden en hulpstoffen toevoegen.
- De lever door de 2 mm plaat draaien en deze direct in de kookpot met vetemulsie laten vallen (op temperatuur van $\pm 35^{\circ}\text{C}$ houden). Intensief mixen tot een mooie emulsie.
- Tenslotte het nitrietpekelzout toevoegen en intensief mengen tot voldoende binding.
- Afvullen in kommen en afdekken met spekband. De randen zuiver maken en het geheel goed afsluiten met cellofaanfolie.
- Bij 75°C omgevingstemperatuur stomen tot 70°C kerntemperatuur.

Afwerking

- Na afkoeling de paté, voor een mooie kleuring, bestrijken met een mengsel van 100 g eigeel, 20 g bloem en 20 g suiker.
- Een tekening maken met een vork en mooi bruin kleuren met een gasbrander.
- Tenslotte afwerken met een aspic laagje.