

Guldvaskarpanna

Vegetarisk viltskav, recept:

	100 portion	
Torr Simsubas - SE	3,4	kg
Lökpulver	60	gram
Vitlökpulver	40	gram
Viltkrydda (Santa Maria)	210	gram
Socker	40	gram
Vatten	3,7	kg
Japansk soja	170	gram
Rapsolja	370	gram

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Om blandning i stimmer iakttag stor försiktighet för att inte skada utrustningen.

Instruktion, Vegetarisk viltskav:

1. Blanda de torra kryddorna, och torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja och tillsätt vatten och soja
3. Starta blandningen på låg hastighet. När allt vatten gått in pulvret tillsätt omedelbart rapsolja och öka knådningen. Knåda ca 2 minuter. Blandning i en liten varimixer kräver kortare tid och blandning i större varimixer kräver ca 3 minuter. Ta upp en liten degbit och känn att degen känns elastisk.
4. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
5. Låt svalna över natten strimlas sedan ex i en Hällde, 4 mm skiva och stek på stekbord i rikligt med olja alternativt på lpiniumbleck.

Tillagning, Guldvaskarpanna

	100 portion	
Gul lök, skivad	2,4	kg
Rapsolja	450	gram
Kantareller (valfritt)	3,3	kg
Viltkrydda (Santa Maria)	330	gram
Vitt matlagningsvin	2,0	kg
Japansk soja	330	gram
Havregrädde	5,3	kg
Vatten	3,3	kg
Grönsaksbuljong	220	gram
Vinbärsgele	500	gram
Messmör	800	gram
Salt	40	gram
Dijonsenap	600	gram
Maizenaredning	330	gram
Mängd färdig produkt	24	kg

Stek ur kantarellerna i oljan, tillsätt löken och fräs 3 minuter. Tillsätt viltkryddan och fräs 2 minuter. Tillsätt vinet och sjud 5 minuter. Slå på vatten, grädde, soja och tillsätt grönsaksbuljong. Sjud 10 minuter. Tillsätt gelé, messmör, dijonsenap och salt. Låt sjuda försiktigt. Under tiden stek på skaven och vänd i såsen, sjud 3 minuter. Red med maizena. Smaka av!

Servera med potatismos eller pressad potatis. Toppa gärna med lite lingon och hackad persilja vid servering.