

Cognac paté

Opskrift nr.:

15-0003

Råvarer:

Kg		Varenummer
2,000	Svinelever	
2,000	Svinebov, afsværet	
3,000	Snitter/Fedtafpuds, afsværet	
3,000	Kogende suppe	
0,100	Cognac Louis Saveur 40% 1 ltr.	2132
0,100	Nitritsalt	2007
0,100	Kogesalt	2006
<u>0,800</u>	Paté Cognac	6016

11,100 kg Total

Arbejdsgang:

Snitter og kød koges mørt og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede lever, kød, snitter, salt, Cognac Louis Saveur 40% og den kogende suppe blandes grundigt med Paté Cognac bl. til en homogen masse.

Bagning:

Patéen bages i vandbad ved 160°C i ca. 50 min. Eller til en kerntemperatur på 75°C er opnået.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Efter afkøling afpyntes patéen og overhældes med lys sky.