

Scan en bestel
via de webshop



Promofolder

december 2022



A10956	Espagnol België (10kg)
A06898	Classic Bearnaise sauce (3x1l)
A06899	Classic Bearnaise sauce (6x250ml)
A06896	Classic Hollandaise sauce (3x1l)
A06897	Classic Hollandaise sauce (6x250ml)
A06861	Connoisseur Sauce de Provence (2,7lt)



PATÉ DUO van boerenpastei wild zwijn en mousse pas de foie gras

Boerenpastei wild zwijn (laag 1)

Ingrediënten

750g	varkenslever
1.5kg	keelspek
500g	schoudervlees van wild zwijn
10cl	rode wijn
750ml	room
3st	eieren
80g	Rijstebloem (3,5kg-A15439) *

Hulpstoffen per kg massa

10cl	rode porto
100g	bosvruchten
2g	Uiensnippers vers gebakken (1,5kg-A11519) *
50g	Patemix België (3kg-A06783) *
18g	Colorozout (5kg-A12027) *
4g	Fruit pepper forest fruit (300g - A06613) *
20g	Dextrose (1,5kg-A15438) *

Voor de afwerking:

1kg	bosvruchtenmix
80g	Gelatinepoeder II (1,5kg-A07656) *
200g	Dextrose (1,5kg-A15438) *



Werkwijze

- Schoudervlees van wild zwijn 24h marinieren in de rode wijn.
- Vlees, lever en keelspek doormalen door 5mm-plaat.
- Room, kruiden, porto en eieren toevoegen.
- De massa mengen tot glad deeg.
- In vorm doen en afbakken : 15 min op 150°C, dan op 100°C tot kern 68°C.

Voor de afwerking:

- De bosvruchten mengen met het gelatinepoeder en laten opkoken.
- De dextrose toevoegen en laten smelten, vuur afzetten.
- De vloeibare massa over het afgewerkt product gieten.



Imagopackgroup



Promofolder

december 2022

Mousse pas de foie gras (kippenlevermousse) (laag 2)

Ingrediënten

420g	kippenlever
360g	echte boter
120g	water
20g	dextrose

Hulpstoffen per kg massa

10cl	cognac
50g	Patemix België (3kg-A06783) *
18g	Colorozozout (5kg-A12027) *
2g	Fruit pepper forest fruit (300g - A06613) *

Werkwijze

- Kippenlever lichtjes opbakken met het zout in de helft van de boter.
- Massa fijn cutteren.
- Voeg het water, de overige kruiden en cognac toe.
- De massa mengen tot glad deeg.
- In vorm doen en afbakken : 15min op 150°C, dan op 100°C tot kern 68°C.

Voor de afwerking:

- De bosvruchten en gelatinepoeder mengen en laten opkoken.
- De dextrose toevoegen en laten smelten, vuur afzetten.
- De vloeibare massa over het afgewerkt product gieten.

Afwerking voor Duo paté

1. Patévorm helft vullen met boerenpasteideeg van wild zwijn.
2. Beleggen met gelatineblaadjes.
3. Andere helft met kippenlevermoussedeeg vullen.
4. Afbakken : 15 min op 150°C, dan op 100°C tot kern 68°C.

