

کراف پنیری ۵۰ درصد

مواد لازم :

ادویه شامل :



ران گوساله ۲ بار چرخ شده ۳۰۰ گرم

سردست گوساله ۲ بار چرخ شده ۲۰۰ گرم

پوره یخ ۱۹۰ گرم

سیر ۱۰ گرم

طعم گوشت ۱۳ گرم

پیاز ۱۰ گرم

زیره سبز نیم گرم

کازئین ۱۰ گرم

روغن سرد یخچالی ۱۴۰ گرم

نمک ۱۳ گرم

فسفات ۵ گرم

نشاسته گندم ۵۷ گرم

ایزوله سویا ۱۱ گرم

کاراگینان کاتری ۵ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

پنیر گودا یا پنیر قالبی پروسس یا پنیر پیتزا رنده شده پروسس ۱۰۰ گرم

طرز تهیه :

ابتدا چربی های ران و سردست گوساله را جدا کنید و دو بار چرخ کنید ، در فریزر بذارید تا حالت نیمه منجمد شود .

ران و سردست گوساله نیمه منجمد را به همراه سیر و پیاز و فلفل داخل غذاساز / کاتر میکسر تا کامل میکس شود و بعد نمک و فسفات اضافه کنید و میکس کنید

* به محض اضافه شدن نمک و فسفات گوشت شروع به تجزیه شدن می‌کند و به راحتی به حالت حلیمی میرسد. پوره یخ را یکجا به مواد اضافه کنید و تا جایی میکس کنید که صدای از دستگاه را نشنوید و وقتی یخ کاملا به خورد گوشت رفت روغن سرد یخچالی را اضافه کنید .

*نیاز به واسطه ای هست به نام فسفات هست باعث میشه اب و روغن در کنار هم قرار بگیرند . وقتی روغن را اضافه کردید ، مواد را تا وقتی که دمای مواد به ۴ درجه سانتی گراد برسد میکس کنید و اگر دمای مواد بیشتر بود مواد در یخچال بزارید تا دمای مواد کمتر بشه ، و سپس مواد پودری را یکجا اضافه کنید و سپس تا جایی که دمای مواد به ۱۰ الی ۱۲ درجه برسد میکس کنید .
* دقت کنید کمتر از ۱۰ درجه و بیشتر از ۱۲ درجه نشود تا بهترین نتیجه را داشته باشید .

خمیر آماده شده را هم میتونید به روش تنوری و هم به روش بخارپز بپزید . کاور را طبق آموزش هایی که داده شده پر کنید و داخل قابلمه بزارید (دمای داخل قابلمه باید ۷۵ الی ۸۰ درجه باشد) و بعد کاور را بذارید تو توری تا بخارپز شود . زمانی که دمای درون سوسیس شما به ۷۵ درجه رسید ، سوسیس پخته شده است . حدود ۲ الی ۳ ساعت برای پخت در نظر بگیرید ولی بستگی به حجم سوسیس داره ، هرچی کاور بزرگتر / زمان بیشتری برای پخت لازمه و این مورد برعکس هم صدق میکنه . بعد از پخت کامل حتما کاور را حدود ۵ دقیقه داخل آب و یخ بزارید تا فرآیند پخت متوقف شود و سپس به مدت ۱۲ ساعت در یخچال بگذارید و بعد برش بزنید .

سایز کاور (۴,۵ سانتی متر)