



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## SMEERPATÉ

### BEREIDING

- Breng de melk en de room aan de kook en voeg de boter toe.
- Voeg alles samen in de cutter, uitgezonderd het nitrietpekelzout!
- Laat het mengsel cutteren tot een fijne massa ontstaat en voeg op het laatst het nitrietpekelzout toe.
- Cutter het mengsel tot gewenste binding ontstaat.
- Vul het mengsel in de gewenste vormen en bedek het met de spekbanden/spekstroken.
- Kook het in de vorm op 75°C tot een kerntemperatuur van 70°C.
- Koel zo snel mogelijk terug.

#### **Afwerking:**

Na afkoeling instrijken met een papje van 2 eierdooiers met 5 g bloem en 5 g kristalsuiker. Vervolgens

### SAMENSTELLING

- **400 G PATÉMIX CL (8000011)**
- **4 KG VARKENSLEVER**
- **3 KG RUGSPEK, 25 MINUTEN AFGEKOOKT**
- **3 KG TOPPEN VAN BUIKSPEK, 25 MINUTEN AFGEKOOKT**
- **250 ML VERSE ROOM**
- **1 L MELK**
- **250 GR HOEVEBOTER/ROOMBOTER**
- **500 GR EIEREN (± 10 STUKS)**
- **300 AJUIN IN BRUNOISE AANGESTOOFD**

afbranden.

- **160 GR NITRIETPEKELZOUT**
- **KLEURBEHOUDEND MIDDEL  
NAAR KEUZE**