



# Pekelen met AllBrine

Je product wordt Malser, Sappiger en Smakelijker



Pekelen is een van de oudste methoden om voedsel te conserveren. Tegenwoordig nog steeds toegepast maar vooral voor de smaak, malsheid, sappigheid en structuur.

## Wat is pekelen? – Wat is AllBrine? – Wat is het verschil tussen de 2 AllBrines?

**2 soorten AllBrine**

AllBrine Nr.1 ↘



↙ AllBrine Color





Beiden geschikt om zowel Droog als Nat te Pekelen



<p><b>Droog Pekelen</b> (Curing) AllBrine Droog, direct op het product.</p> <p style="text-align: center;">↙ ↘</p>		<p><b>Nat Pekelen</b> (Brining) AllBrine Opgelost in water. 100gr. per liter water</p> <p style="text-align: center;">↙ ↘</p>	
<b>Excess</b>	<b>Exact</b>	<b>Inleggen</b>	<b>Injecteren</b>
AllBrine royaal en overmatig op het product. Na verloop van tijd AllBrine er weer afspoelen en product verder verwerken	Bepaal vooraf hoeveel AllBrine nodig is om een bepaald resultaat te bereiken. Meestal tussen de 1% en 5%. Spoel de AllBrine <u>niet</u> af en verwerk het product verder.	Product ondergedompeld in de AllBrine zetten.	Met een Injector de opgeloste AllBrine in het product injecteren.
- Zalm - Ambachtelijke bacon - Gedroogde Ham	- Steak - Buikspek - Gevogelte	- Pastrami - Kaas - Haring	- Gekookte Ham - Pulled pork - Snelle Bacon
Er zijn producten die middels meer dan 1 pekeltechniek tot stand kunnen komen.			

## **Het verschil tussen droog- en nat pekelen of injecteren:**

### **Droog pekelen:**

(AllBrine Droog, direct op het product)

- Gewichtsverlies
- Meer geconcentreerde smaak van het product.
- Minder opname van smaken uit pekelmix.
- Zouter eindproduct
- Langere houdbaarheid

### **Inleggen of injecteren:**

(AllBrine Opgelost in water)

- Gewichtstoename
- Minder geconcentreerde smaak van het product.
- Minder zout eindproduct dan droog zouten
- Gekoeld beperkt houdbaar.

- ✓ Bij inleggen moet je wachten tot de pekela is ingetrokken.
- ✓ Bij injecteren kun je vrijwel direct door en heb je meer opname van smaken uit de pekelmix.

## **Gebruik en Dosering van "AllBrine Nr.1" en "AllBrine Color"**

### **Droog zouten / Droog pekelen:**

AllBrine droog aanbrengen naar behoefte. Gezouten product gekoeld bewaren.

### **Nat pekelen of injecteren:**

100 gram AllBrine per liter water. Oplossen in kokend water en terug laten koelen tot koelkasttemperatuur (1°C - 7°C). Product pekelen / marinieren in de AllBrine oplossing. Of injecteren met de AllBrine oplossing. Gepekeld / geïnjecteerd product gekoeld bewaren.

### **Wat is Pekelen?**

Inleggen of blootstellen aan een pekelmix welke voornamelijk bestaat uit zout. Oorspronkelijk bedoeld om te conserveren. Tegenwoordig vooral toegepast omdat men de smaak en structuur van gepepelde producten waardeert.

### **Wat is AllBrine?**

Een kant en klaar pekela-product dat pekelen makkelijk maakt, thuis of in een professionele keuken. AllBrine is een milde pekela dus vooral geschikt om een gepekelde smaak en structuur te bereiken.

Pekelen met AllBrine is niet bedoeld om te conserveren zoals bedoeld in klassieke recepten. Complexere equilibrium pekelsessies en gecompliceerde charcuterie is voor specialisten. Daarvoor is AllBrine te mild.

### **Wat is het verschil tussen AllBrine Nr.1 en AllBrine Color?**

Er is maar één verschil; Zeezout vs Kleurzout.