



Pur Porc en forme de beignet

Avec Salami Protect

Composition:

- Bacon ferme légèrement congelé 3kg
Ou
- 2/3 de viande de porc (épaule) légère et cong congelée
- 1/3 de bacon congelé

Produits auxiliaires Evlier:

- Evlier Pur Porc Complet 120 g (40g/kg)
- Evlier Sel de saumure nitrité 60 g (20g/kg)
- Sel de table 24 g (8g/kg)
- Salami Protect

Préparation:

Mélangez la viande avec **Evlier Pur Porc Complet**. Ajoutez **le sel de table** et **l'Evlier Sel de saumure nitrité** et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Tourner à travers 4 ou 5 feuilles de mm et aspirer la pâte pour former un ensemble solide sans bulles d'air.

Prenez des boules de pâte de 140 g, étalez-les à l'épaisseur du beignet et poussez-les dans le moule pour leur donner une belle forme.

Placez le moule à découvert au réfrigérateur pendant 5 jours.

Maintenant, retirez les beignets du moule, et saupoudrez-les complètement et uniformément de **Salami Protect**. Placez les beignets, sur une grille, sans les couvrir, au réfrigérateur pendant au moins 3 jours, ou jusqu'à ce qu'une couleur blanche apparaisse. Les beignets Pur Porc sont maintenant prêts à être vendus..