

Saucisson sec (base + variations)



N° DE RECETTE : 2025026

Quantité Description

Masse de viande

10.000 g	Poitrine maigre (-5 °C)
----------	-------------------------

Ou	
----	--

6.000 g	Épaule de porc (-5 °C)
---------	------------------------

4.000 g	Poitrine (-5° C)
---------	------------------

100 ml	Eau tiède
--------	-----------

Excipients par kg de masse de viande

22 g	Sel nitrité
------	-------------

16 g	SAUCISSONS SECS (1037968)
------	----------------------------------

2 g	GLUTACLEAN (1000389)
-----	-----------------------------

0,5 g	BIOSTART CLASSIC (1038705)
-------	-----------------------------------

Variations

- 1) 7 g Graines de fenouil (1690434) + 3-4 g poivre noir concassé (1000815)
- 2) 7 g Graines de carvi (1000826) + 3 g poivre noir concassé (1000815) + fumer
- 3) 10 g Black garlic seasoning (1714271)
- 4) 3 g Estragon deshydraté (1000890)
- 5) 11 – 13 g Electrifying Szechuan Pepper Blend (1722526)

Manipulation

- 1) Hacher la viande au hachoir-viande et passer par la plaque de 5 mm.
- 2) Dissoudre le BIOSTART CLASSIC dans 100 ml d'eau tiède et laisser reposer 5 à 10 minutes pour activer les ferments.
- 3) Mélanger d'abord la viande hachée avec les ferments activés et ensuite avec les herbes pour SAUCISSONS SECS, le GLUTACLEAN et le sel nitrite jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, tout en maintenant une température idéale de 0 °C.
- 4) Remplir les boyaux du calibre désiré.

Mûrir

Méthode 1 :

Laisser reposer 14 heures à température ambiante, recouvert d'un film plastique. Laisser ensuite sécher à 14 °C avec 74% d'hygrométrie.

Méthode 2 :

Laisser reposer 5 à 6 heures à température ambiante. Puis en cellule avec 90% d'hygrométrie à une température de 22 °C pendant 12 heures. Laisser ensuite sécher à 14 °C et 74% d'hygrométrie.