

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 SAUCISONS SECS (1037968)

2 g GLUTACLEAN (1000389)

0,5 g BIOSTART CLASSIC (1038705)

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 fermentations.
- 3) Mélanger d'abord la viande hachée avec les fermentations activées et ensuite avec les herbes pour SAUCISONS 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.

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 déshydraté (1000890)
- 5) 11 – 13 g Electrifying Szechuan Pepper Blend (1722526)

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.