

A green horizontal banner with the text "ASSORTIMENT SACHETS QUICK Recettes" in white, uppercase, sans-serif font. The word "Recettes" is in a smaller font size and starts with a lowercase letter. The banner is positioned over a background image of a cooked ham on a wooden cutting board.



LANGUE DE VEAU QUICK

Ingrédients

100.000 kg Langues de veau

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Viandasol PA20 liquide	n° d'art. 1927
	ou	
5.000 kg	Saumure jarret	n° d'art. G114
8.000 kg	Sel nitraté	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

	Sachet Quick neutre.....	n° d'art. N341
2.500 kg	Préparation de l'acide lactique	n° d'art. 13083

Instructions

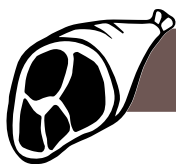
1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Dissoudre entièrement le sel nitraté pour saumure.
3. Refroidir la saumure avec la glace > la température idéale de la saumure est de 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque langue de veau.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de veau fumées avec la préparation à l'acide lactique pendant 3 heures à 95° C.
7. Ensuite, apprêter les langues, puis refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide..

Préparations

1. Disposer les langues de veau refroidies dans les sachets rapides, placer sous vide.
2. Faire cuire sous vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 8 à 10 heures.
3. Ensuite, refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré..

Remarque, variante

Les langues de veau en sachet rapide se prêtent à la consommation chaude, accompagnées d'une sauce au vin rouge, ou froide, comme carpaccio à la vinaigrette. Voir la recette séparée.



NOIX DE JAMBON QUICK

Ingrédients

100.000 kg Noix de jambon

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Saumure Jambon P Classic.....	n° d'art. 14609
	ou	
6.000 kg	Viandasol PA 20 liquide	n° d'art. 1927
8.000 kg	Sel nitrité	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick noix de jambonn° d'art. N343

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

Préparation

1. Disposer les noix de jambon refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

1 Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire immédiatement les noix de jambon à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les noix de jambon refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en mettant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.



RÔTI DE BŒUF/BRASATO QUICK

Ingrédients

100.000 kg	Morceaux de rôti de bœuf sans os	
2.000 kg	Grillmix sG, sA	n° d'art. G094

Composition de la saumure à 20 % d'injection

87.000 kg	Eau froide	
5.000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
8.000 kg	Sel comestible	
100.000 kg	Saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick neutre.....	n° d'art. N341
Sachet de cuisson sous vide jusqu'à 115° C	
Barquettes en CPET	

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient et y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Injecter une fois 10% de saumure dans les morceaux de viande.
3. Baratter les morceaux de viande injectés: durée totale de 2 heures avec 6 tours/minute sous vide complet.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec le Grillmix.
5. Laissez bien refroidir la viande et l'emballer dans les sachets rapides.
6. Faire cuire le produit à 72° C pendant 14 heures, puis faire refroidir rapidement.

Ingrédients pour la sauce

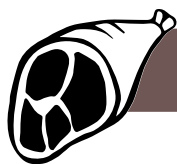
9.500 kg	Bouillon d'os non gras ou bouillon	
0.500 kg	Porti	
0.600 kg	Paco sauce brune	n° d'art. F011
0.600 kg	Paco sauce gibier.....	n° d'art. 12057
0.040 kg	Pacoglut extra	n° d'art. 6360
0.020 kg	Sel somestilbe	
100.000 kg	Sauce	

Préparations

1. Verser le jus de cuisson dans une casserole et y mélanger la sauce Paco brune et la sauce pour gibier.
2. Porter à ébullition et affiner selon les goûts.
3. Servir la sauce prête avec les tranches de rôti régénérées ou:
4. Découper les morceaux de viande refroidis en tranches et garnir les barquettes CPET (p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti).
5. Pasteuriser les emballages à 80° C au four mixte pendant 20 minutes et refroidir rapidement.
6. Étiqueter les emballages est les mettre en vente.

Remarque, variante

Les portions sont idéales pour être réchauffées dans la sauce de rôti.



LANGUE DE BŒUF QUICK

Ingrédients

100.000 kg Langues de bœuf

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Viandasol PA20 liquide	n° d'art. 1927
	ou	
5.000 kg	Saumure jarret	n° d'art. G114
8.000 kg	Sel nitrité	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

	Sachet Quick langue de bœuf	n° d'art. N345
2.500 kg	Préparation de l'acide lactique	n° d'art. 13083

Instructions

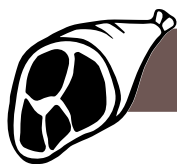
1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque langue de bœuf.
5. Baratter les langues de bœuf injectées comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de bœuf fumées avec la préparation à l'acide lactique pendant 3 heures à 95° C.
7. Ensuite, apprêter les langues, puis refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.

Préparation

1. Disposer les langues de bœuf refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) entre 8 et 10 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Remarque, variante

Les langues de bœuf peuvent être apprêtées à différentes vitesses pendant la cuisson dans le seau de marinade. La mise sous-vide des langues de bœuf en sachets Quick est essentielle pour qu'elles atteignent toutes la même consistance/le même niveau de cuisson et pour assurer une durée de conservation adéquate.



JAMBON ROULÉ QUICK

Ingrédients

100.000 kg Morceaux de viande de porc, viande pour jambon roulé de porc

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Saumure P Jambon Classic	n° d'art. 14609
8.000 kg	Sel nitrité	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick jambon roulé n° d'art. N344

Épices et ingrédients pour décor par kilogramme

10 g Pacovario n° d'art. 9976

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

Préparation

1. Disposer les jambons roulés refroidis dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire les jambons roulés immédiatement à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les jambons roulés refroidis dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en plaçant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.



PALETTE FUMÉE QUICK

Ingrédients

100.000 kg Palette fumée avec ou sans os

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Viandasol PA20 liquide	n° d'art. 1927
	ou	
6.000 kg	Vianda bloc de jambon.....	n° d'art. 8828
8.000 kg	Sel nitrité	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick palette fuméen° d'art. N342

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité pour saumure jusqu'à dissolution complète du produit.
3. Réfrigérer la saumure à l'aide de la glace > température idéale: 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

Préparations

1. Disposer les palettes fumées refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 12 heures.
3. Ensuite, refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire les palettes immédiatement à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les palettes fumées refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en plaçant sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures.
4. Refroidir aussi rapidement que possible à une température inférieure à 5° C à l'aide d'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Pacovis SA
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93
f +41 56 485 93 00
verkauf@pacovis.ch
portal.pacovis.ch
pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
t +49 7123 38004 21
f +49 7123 38004 29
mail@pacovis.de
pacovis.de

Pacovis food solutions
Österreich GmbH & Co KG
Zum Wiesfeld 11
A-2000 Stockerau
t +43 1 270 16 20-31
f +43 1 270 79 07-51
info@pacovis-food.at
pacovis.at