



# CERVELAS SANS COUENNE

## Ingrédients

22,000 kg	Viande à saucisse de bœuf B III / viande de cuisse
21,000 kg	Viande à saucisse de porc P III / viande de cuisse
35,000 kg	Gras dur P IX / lard d'épaule
22,000 kg	Glace/eau
<b>100.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

19 g	Sel nitrité pour saumure	
20 g	Pacocut Clean.....	n° d'art. 21167
11 g	Épices pour cervelas.....	n° d'art. 1408
1 g	Oignons frais liquides .....	n° d'art. 9126

## Matériel auxiliaire

Boyaux de porc cal. 28/30 ou de bœuf

## Instructions

1. Passer la viande maigre au cutter avec le sel nitrité et 1/3 de glace jusqu'à obtention d'une température de 3° C.
2. Ajouter ensuite le deuxième tiers de glace, les épices et le Pacocut Clean.
3. À 3° C, incorporer le dernier tiers de glace et mélanger jusqu'à 3° C.
4. Ajouter le gras dur et finir de mélanger jusqu'à env. 13° C.
5. Remplir les boyaux apprêtés avec la chair préparée, fumer dans le fumoir/cuiseur, ébouillanter et refroidir.

## Remarque, variante

Pour les installations à fumée liquide, nous recommandons l'ANR 1081.21 SmokEZ Select Enviro 24.