



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 |
| 100.000 kg | Masse totale |

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.