



MINISALAMI AU SBRINZ

Ingrédients

| | |
|-------------------|--|
| 20,000 kg | Viande bœuf B II fraîchement hachée 3 mm |
| 20,000 kg | Viande bœuf B II surgelée |
| 40,000 kg | Viande porc P II surgelée |
| 20,000 kg | P V carré de poitrine/poitrine de porc grasse surgelés |
| 10,000 kg | Morceaux de Sbrinz (bords) en granulés 3 mm |
| 7,000 kg | Sbrinz râpé |
| 117,000 kg | Masse totale |

Épices et ingrédients par kilogramme

| | | |
|-------|--------------------------------|-----------------|
| 26 g | Sel nitrité | |
| 10 g | Saucisson cru séché à l'air sG | N° d'art. 6843 |
| 1 sac | Ferments SK 81 | N° d'art. 19304 |
| 10 g | Poivre noir brisé fine | N° d'art. 6012 |

Matériel auxiliaire

Boyaux de mouton cal. 20/22 ou boyaux de porc cal. 32/34

Instructions

1. Activer les ferments dans 0,5 l d'eau chaude (env. 30° C) entre 30 et 45 minutes.
2. Passer au cutter la viande maigre surgelée avec les ferments et les épices afin d'obtenir un grain d'env. 4 mm.
3. Incorporer le lard surgelé et le Sbrinz et hacher le tout à un grain d'env. 3 mm.
4. Terminer le cutterage avec la viande de bœuf fraîche et le sel nitrité pour obtenir le grain souhaité, entre 2 et 3 mm, et une liaison aérienne.
5. Remplir les boyaux de mouton préparés.

Conseil de maturation pour calibre 20-30

Régulation thermique d'env. 2 heures dans l'espace de travail.

1^{er} jour 20-24 C/humidité relative 92-94%

2^e jour Laisser sécher env. 2 heures à 20-24° C, puis fumer jusqu'à l'obtention de la couleur et de l'intensité de fumage souhaitées

Ensuite: Laisser sécher soigneusement à 12-15° C/humidité relative 72-76%

Maturation supplémentaire jusqu'au séchage souhaité dans un espace sans courants d'air.