



PALETTE AU VIN CHAUD

Ingrédients de départ

100.000 kg Palette découennée / palette désossée

Saumure épicée (20% injectée)

56.000 kg Eau froide

30.000 kg Vin chaud froid

6.000 kg Viandasol PA 20 liquide n° d'art. 1927

8.000 kg Sel nitrité pour saumure

100.000 kg Saumure

Instructions

1. Mélanger vigoureusement les ingrédients de la saumure, dans l'ordre indiqué.
2. Injecter l'épaule de porc 2 fois à 10%, puis malaxer pendant 2 heures au malaxeur.
Fonctionnement en mode continu 8 tours par minute sous vide complet ou avec votre propre programme.
3. Sécher et fumer en cellule de fumage et séchage.

Préparation sous vide ou sous forme de produit prêt à l'emploi

1. Après refroidissement, emballer dans le sachet sous-vide approprié et pasteuriser (entre 68 et 70° C) pendant environ 12 heures.
2. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée.
3. Refroidir complètement et étiqueter conformément à la législation.
4. Pour la préparation, réchauffer dans le sachet.

Remarque, variante

La palette peut être mangée chaude ou froide, accompagnée d'une salade de pommes de terre.