



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 nitré	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 nitré 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.