



# LANGUE DE BŒUF QUICK

## Ingrédients

100.000 kg Langues de bœuf

## Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Viandasol PA20 liquide .....	n° d'art. 1927
	ou	
5.000 kg	Saumure jarret .....	n° d'art. G114
8.000 kg	Sel nitrité .....	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
<b>100.000 kg</b>	<b>saumure</b>	

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

	Sachet Quick langue de bœuf .....	n° d'art. N345
2.500 kg	Préparation de l'acide lactique .....	n° d'art. 13083

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Incorporer le sel nitrité 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 langue de bœuf.
5. Baratter les langues de bœuf injectées comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de bœuf fumées avec la préparation à l'acide lactique pendant 3 heures à 95° C.
7. Ensuite, apprêter les langues, puis refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.

## Préparation

1. Disposer les langues de bœuf refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
2. Mettre sous-vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) entre 8 et 10 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

Les langues de bœuf peuvent être apprêtées à différentes vitesses pendant la cuisson dans le seau de marinade. La mise sous-vide des langues de bœuf en sachets Quick est essentielle pour qu'elles atteignent toutes la même consistance/le même niveau de cuisson et pour assurer une durée de conservation adéquate.