



LANGUE DE VEAU QUICK

Ingrédients

100.000 kg Langues de veau

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 nitré	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

	Sachet Quick neutre.....	n° d'art. N341
2.500 kg	Préparation de l'acide lactique	n° d'art. 13083

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Dissoudre entièrement le sel nitré pour saumure.
3. Refroidir la saumure avec la glace > la température idéale de la saumure est de 2° C.
4. Injecter deux fois 10% de saumure dans chaque langue de veau.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, sécher et faire fumer.
6. Dans le seau de marinade, faire chauffer les langues de veau 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..

Préparations

1. Disposer les langues de veau refroidies dans les sachets rapides, placer sous vide.
2. Faire cuire sous vide à 70° C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 8 à 10 heures.
3. Ensuite, refroidir aussi vite que possible à une température inférieure à 5° C avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
4. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré..

Remarque, variante

Les langues de veau en sachet rapide se prêtent à la consommation chaude, accompagnées d'une sauce au vin rouge, ou froide, comme carpaccio à la vinaigrette. Voir la recette séparée.