



# 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 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 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 nitrité 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.