



NOIX DE JAMBON QUICK

Ingrédients

100.000 kg Noix de jambon

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Saumure Jambon P Classic.....	n° d'art. 14609
	ou	
6.000 kg	Viandasol PA 20 liquide	n° d'art. 1927
8.000 kg	Sel nitrité	n° d'art. 8394
20.000 kg	Glace	
100.000 kg	saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet Quick noix de jambonn° d'art. N343

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 morceau de viande.
5. Baratter les morceaux de viande injectés comme à l'accoutumée, puis sécher et faire fumer.

Préparation

1. Disposer les noix de jambon refroidies 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.

1 Remarque, variante

1. Après le fumage, faire cuire immédiatement les noix de jambon à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les noix de jambon refroidies dans les sachets Quick, placer sous vide.
3. Pasteuriser en mettant 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.