



PALETTE FUMÉE QUICK

Ingrédients

100.000 kg Palette fumée avec ou sans os

Composition de la saumure à 20 % d'injection

66.000 kg	Eau froide	
6.000 kg	Viandasol PA20 liquide	n° d'art. 1927
	ou	
6.000 kg	Vianda bloc de jambon.....	n° d'art. 8828
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 palette fuméen° d'art. N342

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.

Préparations

1. Disposer les palettes fumées 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. 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

1. Après le fumage, faire cuire les palettes immédiatement à 60° C à cœur ou porter à ébullition, puis refroidir rapidement.
2. Disposer les palettes fumées refroidies 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.