



# RÔTI DE BŒUF/BRASATO QUICK

## Ingrédients

100.000 kg	Morceaux de rôti de bœuf sans os	
2.000 kg	Grillmix sG, sA .....	n° d'art. G094

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

87.000 kg	Eau froide	
5.000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
8.000 kg	Sel comestible	
<b>100.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

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

Sachet Quick neutre.....	n° d'art. N341
Sachet de cuisson sous vide jusqu'à 115° C	
Barquettes en CPET	

## Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient et y mélanger vigoureusement l'additif pour saumure.
2. Injecter une fois 10% de saumure dans les morceaux de viande.
3. Baratter les morceaux de viande injectés: durée totale de 2 heures avec 6 tours/minute sous vide complet.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec le Grillmix.
5. Laissez bien refroidir la viande et l'emballer dans les sachets rapides.
6. Faire cuire le produit à 72° C pendant 14 heures, puis faire refroidir rapidement.

## Ingrédients pour la sauce

9.500 kg	Bouillon d'os non gras ou bouillon	
0.500 kg	Porti	
0.600 kg	Paco sauce brune .....	n° d'art. F011
0.600 kg	Paco sauce gibier.....	n° d'art. 12057
0.040 kg	Pacoglut extra .....	n° d'art. 6360
0.020 kg	Sel somestilbe	
<b>100.000 kg</b>	<b>Sauce</b>	

## Préparations

1. Verser le jus de cuisson dans une casserole et y mélanger la sauce Paco brune et la sauce pour gibier.
2. Porter à ébullition et affiner selon les goûts.
3. Servir la sauce prête avec les tranches de rôti régénérées ou:
4. Découper les morceaux de viande refroidis en tranches et garnir les barquettes CPET (p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti).
5. Pasteuriser les emballages à 80° C au four mixte pendant 20 minutes et refroidir rapidement.
6. Étiqueter les emballages est les mettre en vente.

## Remarque, variante

Les portions sont idéales pour être réchauffées dans la sauce de rôti.