



# VIANDE SÈCHÉE MOSTBRÖCKLI

## Ingrédients

100,000 kg Viande de bœuf dans la cuisse (p. ex. noix)

## Épices et ingrédients par kilogramme

28 g	Sel de mer fin, nitrites 0,9%.....	n° d'art. 20646
5 g	Vianda salaison séchée .....	n° d'art. 7939
	ou	
7 g	Salaison séchée bio.....	n° d'art. 6842
2 g	Épices pour lard tyrolien .....	n° d'art. 9752
5 g	Sucre de canne à grain grossier.....	n° d'art. 4159
1 sachet	Ferments SCM 21.....	n° d'art. 2226

## Instructions

1. Bien mélanger le sel, les épices et les ferments.
2. Salage dans le malaxeur:
  - a. Disposer par couches la viande et le mélange sel/épices.
  - b. Baratter avec les réglages suivants:
    - Travailler le mélange 1 minute à 3 tr/min max., 3 heures de pause. Durant cette pause, alterner 10 minutes sous vide et 10 minutes de mise à l'air.
    - Durée totale: 70 à 90 heures à 4-5° C.
3. Insérer la viande salée dans un filet ou un bas et disposer le tout par couches dans des bacs. Verser le jus de viande sur la viande.
4. Laisser le sel pénétrer dans la viande à 6-8° C pendant 14 à 21 jours. Modifier la disposition des couches tous les 5 jours.
5. Suspendre les morceaux de viande, les rincer brièvement et faire exsuder la viande à 24-26° C pendant 24 heures.
6. Sécher au fumoir à 24° C pendant 2 heures.
7. Puis sécher à 24° C pendant 2 heures et 15 minutes environ, fumer 5 minutes et laisser mûrir 5 minutes sans humidité.
8. Laisser maturer à une température de 13-15° C et à une humidité de 78% pendant 14 jours. La perte de poids doit s'élever à environ 40%.
9. La maturation doit être adaptée à l'exploitation et aux locaux.