



ASADO DE BŒUF ET DE VEAU

Ingrédients

100,000 kg Côte plate de bœuf (avec ou sans os)

ou

100,000 kg Poitrine de veau (avec ou sans os)

Saumure épicée pour injection à 25 - 30 %

91,000 kg Eau froide

5,000 kg Mélange Saumure jarret.....n° d'art. G114

4,000 kg Sel nitrité pour saumure ou sel de cuisine

100.000 kg Saumure

Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

10 g Pacovario fin n° d'art. 8108

et / ou

15 g Mélange du trappeur..... n° d'art. 11049

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus, dans l'ordre indiqué.
2. L'injecter trois fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Baratter pendant 2 heures à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs.
5. Faire sécher la viande dans le fumoir/cuiseur et la fumer jusqu'à ce qu'elle soit dorée à volonté.
6. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous vide.
7. Pasteuriser/cuire sous vide le produit pendant 12 heures à 72° C.
8. Faire ensuite refroidir rapidement.

Remarque

Les portions se prêtent de façon idéale aux grillades ou à la dégustation froide.