



BACKRIBS DE BŒUF ET DE VEAU

Ingrédients

100,000 kg Travers de bœuf (avec os) / pièce ressort de boeuf
ou
100,000 kg Poitrine de veau (avec os)

Saumure épicée pour injection à 15 - 20 %

90,000 kg Eau froide
5,000 kg Saumure jarretn° d'art. G114
ou
5,000 kg Additif pour saumure Rôti..... n° d'art. 15892
5,000 kg Sel de cuisine
105.000 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 ou Sac sous-vide
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 deux fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Baratter. Suggestion: durée totale de 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 (facultatifs).
6. Laissez ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
7. Faire cuire le produit sous-vide à 70° C pendant 14 heures.
8. Faire ensuite refroidir rapidement.
9. Commercialiser après l'étiquetage.

Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Alternativement, le produit fini peut être chauffé et vitrifié au four ou sur le gril.

Remarque

Les salades comme la salade de chou, les légumes grillés comme le maïs en épis ou les pommes de terre au fromage à la crème ou à la crème sure se marient bien avec le Backribs.