



## BLOC DE PASTRAMI

### Ingrédients

100,000 kg	Aiguillette de rumsteck ou baronne ou
100,000 kg	Poitrine de bœuf en morceaux sans os ni cartilage, maigre

### Saumure épicée pour injection à 30 %

7,500 kg	Eau	
1,700 kg	Glace	
0,400 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
0,400 kg	Sel nitrité pour saumure	
<b>10.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

### 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.
2. L'injecter trois fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Placer en baratte pendant la nuit, comme à l'accoutumée.  
Suggestion: durée totale de 14 heures (10 minutes de travail et 20 minutes de pause), 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. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
7. Pasteuriser le produit pendant 14 heures à 72° C / cuisson sous-vide.
8. Ensuite, laisser refroidir à nouveau.

### Préparation

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

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

### Remarque

Le Pastrami peut être découpé finement comme incrustation de sandwich.