



BRASATO DE BŒUF ROTI

Ingrédients

100,000 kg Morceaux de rôti de bœuf

Saumure pour injection à 15%

67,000 kg Eau

20,000 kg Vin rouge

10,000 kg Mélange gibier complet..... n° d'art. 10538

3,000 kg Sel de cuisine

100,000 kg Saumure

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Barquettes en C-PET

Instructions

1. Préparation de la marinade: verser l'eau et le vin rouge dans le seau.
2. Incorporer le mix gibier complet et le sel.
3. Injecter les morceaux de rôti préparés et les placer dans le malaxeur réfrigéré.
4. Baratter pendant 2 heures sous-vide complet en fonctionnement continu et à 6 tours/minute.
5. Emballer les morceaux de rôti dans les sachets sous-vide et les cuire sous-vide à 70° C pendant 12 à 14 heures.
6. Ensuite, faire refroidir rapidement.

Cuisson

1,000 kg Jus de cuisson en sachet

0,060 kg Sauce pour gibier..... n° d'art. 12057

0,060 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

ou

0,120 kg Sauce Paco pour rôti..... n° d'art. 19580

1. Verser le jus de cuisson du sachet 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 froids en tranches et garnir les barquettes C-PET.
(p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti)
5. Pasteuriser les emballages à 80° C à l'étuveur combiné pendant 20 minutes et refroidir rapidement.
6. Étiqueter les emballages et les mettre en vente.

Préparation

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

Remarque

En accompagnement, nous recommandons la polenta au parmesan et au persil.