



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.