



## BRISKET

### Ingrédients

100,000 kg Poitrine de bœuf, en morceaux  
sans os ni cartilage, maigre

### Saumure épicée pour injection à 10 %

88,500 kg	Eau froide	
0,500 kg	Maltodextrine fumée .....	n° d'art. 15046
5,000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art. 15892
6,000 kg	Sel de cuisine	
<b>100.000 kg</b>	<b>Saumure</b>	

### Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

15-20g 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 une fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Baratter la viande de poitrine injectée. Suggestion: fonctionnement continu 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 (facultatif).
6. Laisser 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 Brisket.