



GOULASCH DE BŒUF / RAGOUT

Ingrédients

7,000 kg Goulasch de bœuf du gîte ou de l'épaule
en dés de 2 x 2 cm

Épices et ingrédients par kilogramme

20 g Grill Mix sG, sAn° d'art. G094

Épices et ingrédients pour la sauce 30%

2,700 kg Bouillon d'os (sans sel)

0,300 kg Vin rouge

0,225 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

0,225 kg Sauce pour gibier n° d'art. 12057

3.450 kg de masse totale

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Assaisonner la goulasch avec le Grill Mix sG, sA et conditionner proportionnellement dans les sachets sous-vide (70%).
2. Mixer vigoureusement les ingrédients pour la sauce au mixeur plongeant et verser la préparation dans les sachets (30%).
3. Placer le tout sous vide ou souder à l'aide d'une barre de soudure.
4. Cuire sous vide à 72° C à l'étuveur combiné pendant 14 à 16 heures.
5. Refroidir ensuite rapidement avec de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
6. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

Préparation

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

Remarque

Comme garniture, nous recommandons du riz ou des pâtes ainsi que des légumes.