



# OSSO BUCO DE BŒUF

## Ingrédients

10,000 kg Tranches de jarret de bœuf  
de 350 à 400 g/pièce

## Épices et ingrédients pour le bouillon de légumes

0,200 kg Grill Mix sG, sA .....n° 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 pour gibier ..... n° d'art. 12057

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

**3.450 kg de masse totale**

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide

Boîte cadeau Ardesia

Onglet en carton Ardesia

## Instructions

1. Assaisonner les tranches de jarret avec le Grill Mix, les saisir éventuellement, puis les conditionner dans les sachets sous-vide.
2. Mixer vigoureusement tous les ingrédients de la sauce au mixeur plongeant et conditionner dans les sachets.
3. Cuire sous vide pendant 12 à 14 heures à 72° C à l'étuveur combiné.
4. Refroidir ensuite rapidement dans de l'eau glacée ou dans une unité de refroidissement ultrarapide.
5. Après l'étiquetage, commercialiser en rayon réfrigéré.

## Préparation

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

## Remarque

La sauce peut être assaisonnée avec des graines de cumin moulues.

Nous recommandons la polenta et les légumes au four comme accompagnement de l'Osso Buco.