



PAUPIETTES DE BŒUF

Ingrédients

2,800 kg Paupiettes de bœuf = 10 pièces
faites maison, sans pics en bois

Épices et ingrédients par kilogramme

20 g Grill Mix SG, SA no d'art. G094

Épices et ingrédients pour la sauce

1,100 kg Bouillon d'os (sans sel)

0,100 kg Vin rouge

0,080 kg Sauce Paco brune..... n° d'art. F011

0,080 kg Sauce pour gibier..... n° d'art. 12057

Cumin moulu (selon les goûts)..... n° d'art. 6018

1.360 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 les paupiettes de bœuf préparées avec le Grill Mix, les saisir brièvement de tous les côtés et les laisser refroidir.
2. Les conditionner en sachets sous-vide une fois refroidies.
3. Mixer vigoureusement les ingrédients pour la sauce au mixeur plongeant et verser la préparation sur les roulades.
4. Placer le tout sous vide ou souder à l'aide de la barre de soudure.
5. Cuire sous-vide à 72° C à l'étuveur combiné pendant 12 heures, puis refroidir 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 chou rouge classique ou des knödels.