



ROTI DE BŒUF MARINE

Ingrédients

6,000 kg Morceaux de rôti de bœuf

Marinade (saumure)

2,530 kg	Eau	
0,200 kg	Vinaigre de table	
	(option: remplacer ¼ de vinaigre de table par du vin rouge)	
0,200 kg	Mix rôti mariné complet.....	n° d'art. F612
0,070 kg	Sel de cuisine	
3.000 kg	Saumure	

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Seau de 10 l
Crible
Couvercle
Sachet tenant debout / sachets sous-vide
Barquettes en C-PET ou PP

Instructions

1. Préparation de la marinade: verser l'eau et le vinaigre dans le seau.
2. Incorporer le mix rôti mariné complet et le sel.
3. Mettre les morceaux de rôti à mariner.
4. Fixer le crible sur le seau, la marinade doit recouvrir la viande, fermer avec le couvercle.
5. Faire mariner la viande au frais pendant au moins huit jours.

Cuisson

0,300 kg	Marinade/jus de cuisson en sachet	
0,700 kg	Eau	
0,120 kg	Sauce Paco brune.....	n° d'art. F011

1. Retirer la viande de la marinade et essuyer avec du papier absorbant.
2. Saisir la viande de tous les côtés pendant env. 10 minutes, retirer de la poêle et laisser tiédir.
(facultatifs)
3. Emballer les morceaux de viande dans les sachets sous vide et faire chauffer à 80° C pendant au moins 5 heures.
4. Mélanger le jus de cuisson en sachet avec l'eau et la sauce Paco brune, porter à ébullition et laisser refroidir.
5. Découper les morceaux de viande refroidis en tranches et garnir les barquettes C-PET
(p. ex. 60% de tranches et 40% de sauce de rôti).
6. Pasteuriser les emballages à 80° C à l'étuveur combiné pendant 20 minutes et refroidir rapidement.

Préparation

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

Remarque

Comme plat d'accompagnement, nous recommandons les plats de pommes de terre, les quenelles, les spaetzle ou les pâtes fraîches.