

Rôti et jarret à la bière brune

Le jarret authentique!



Ingrédients de départ

100,00	kg	Porc à rôtir
ou		
100,00	kg	Jarrets de porc (d'env. 600 g chacun)

Saumure épicée (20% injectée)

20,000	kg	Bière brune
69,000	kg	Eau froide
5,000	kg	Marinade de veau (n° d'art. G114)
6,000	kg	Sel de cuisine
100,000	kg	Poids total

Épices et ingrédients par kilogramme

15-20 g Grill Mix SG, SA n° d'art. G094

Production de la sauce

3,000	kg	Bière brune	
7,000	kg	Bouillon d'os froid	
0,600	kg	Sauce basis brune	n° d'art. 26517
0,600	kg	Sauce basis foncée	n° d'art. 26518
11,200	kg	Poids total	

Instructions

1. Préparer la saumure selon la recette et bien la mélanger.
2. Injecter 20% de la saumure dans la viande.
3. Les morceaux de viande saumurés peuvent prendre leurs arômes pendant la nuit.
4. Mélanger dans le malaxeur pendant 2 heures à 6 tours par minute.
5. Assaisonner légèrement avec le Grill Mix SG, SA.
6. Faire dorer de tous les côtés et emballer ensuite en sachets Quick/sous vide.
7. **Rôti:** cuire en sachet sous vide à 68° C pendant env. 8 heures.
Jarret: cuire les jarrets en sachet sous vide à 72° C pendant 12 heures.
8. Ensuite, faire refroidir rapidement.

Conseil de préparation

Déballer le rôti et le faire griller sous la salamandre ou dans le gril fermé (à env. 200° C) jusqu'à obtention de la croûte et de la couleur souhaitées.

La recette répond aux standards techniques actuels. La vérification de la conformité à la législation alimentaire actuelle incombe à l'utilisateur de la recette.