



ST. LOUIS SPARE RIBS

Ingrédients

100,000 kg Poitrine de porc désossée sans couenne
scié dans le sens de la longueur

Saumure épicée pour injection à 15 - 20 %

91,000 kg	Eau (froid)	
5,000 kg	Additif pour saumure Rôti.....	n° d'art 15892
0,200 kg	Maltodextrine fumée.....	n° d'art. 15046
4,000 kg	Sel comestible	
100.200 kg	Saumure	

Épices et ingrédients pour la décoration, par kilogramme

80 - 100 g	Marinade spare ribs Sensia	n° d'art. 17575
et / ou		
80 - 100 g	Marinade hot Sensia	n° d'art. 15568

Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide
Boîte cadeau Ardesia
Onglet en carton Ardesia

Instructions

1. Confectionner la saumure avec les ingrédients figurant ci-dessus.
2. L'injecter trois fois dans la matière première préparée, à raison de 10% par injection.
3. Placer en baratte pendant la nuit, comme à l'accoutumée.
Suggestion: durée totale de 12 heures (10 minutes de travail et 20 minutes de pause), à 6 tours/minute.
4. Assaisonner ensuite la viande barattée par portions (env. 500 g) ou à la pièce, avec les condiments extérieurs et le marinade.
5. Laisser ensuite bien refroidir la viande et l'emballer dans des sachets sous-vide.
6. Pasteuriser le produit pendant 12 heures à 72° C / cuisson sous-vide.
7. Ensuite, laisser refroidir à nouveau.

Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.
Alternativement, le produit fini peut être chauffé au four ou sur le gril.

Remarque

Les accompagnements typiques d'un barbecue, comme les pommes de terre au four, le maïs grillé en épi ou le Salade de chou blanc (Coleslaw).