

IGEHO Beef Jerkey

Le snack pour
les en-cas !



Matière première

90.000	kg	viande de bœuf (cuisse, épaule)
10.000	kg	eau
100.000 kg		Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

25 g sel nitrité
17 g Paco Jerky sG, sA
10 g Sucre

N° art. 8394

N° art. 23179

Méthode de travail

1. Congeler le bœuf puis le trancher à environ 3 mm d'épaisseur à la trancheuse (contre les fibres).
2. Dissoudre le mélange d'épices Paco Jerky oG, oA, le sel nitrité et le sucre dans l'eau, puis les mettre avec la viande de bœuf coupée dans le Tumbler
3. Baratter doucement pendant environ 20 minutes sous vide.
4. Après avoir mélangé, déposer le bœuf mariné coupé sur une grille

Recommandation pour la maturation

1. Rougir, env. 50 min. Température env. 30 °C.
2. Eventuellement fumer 5 à 10 min.
3. Sécher à 64°C (sans humidité) à forte circulation d'air, jusqu'à ce que 50 à 55 % de perte de poids soit atteint

Variante poivre (on Top)

1. Poivre noir 3 g/kg masse

no.-art 6012

La recette correspond à l'état technique actuel et la législation alimentaire en vigueur.
L'utilisateur de la prescription est responsable de la vérification des dispositions.