



CHORIZO EXTRA

MATIÈRES PREMIÈRES

5,500 kg - Maigre de porc (épaule)
2 kg - Poitrine de porc
2,500 kg - Gras de porc
0,400 - kg Eau pure

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,600 kg - Épice Chorizo Extra (Réf : 83102A)
(soit 60 g/kg de viande)
0,050 kg Ail semoule (soit 5 g/kg de viande)

PRÉPARATION

Refroidir les viandes et congeler légèrement les gras.
Cutter les maigres coupés en morceaux réguliers
(vitesse de bol n°1 et couteaux à 1500 t./minute).
Ajouter les gras raidis et les ingrédients mélangés à l'eau froide.
Continuer jusqu'à l'obtention d'un grain assez fin.
Pousser la pâte en tournants ou droit de bœuf et laisser reposer une nuit à 10/12°C.
Procéder à un étuvage doux : 24 à 48 heures à 22°C pour 90% d'humidité.
Séchage de 15 à 20 jours à 14°C pour 72 % d'humidité sans courant d'air.



Possibilité de travailler en hachage (mélange grille de 6 ou 8 diamètre).
Fumage facultatif de 2 heures à prendre sur le temps d'étuvage.
Perte de poids en fin de séchage 20 à 25%.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

