



BOUDINS BLANC À FROID RECETTE CUTTER

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur Porc :

30 % - Maigre de porc (épaule)
20 % - Poitrine de porc
10 % - Gorge de Porc
40 % - Lait

Porc - Volaille :

25 % - Poitrine de porc
35 % - Viande de volaille
40 % - Lait

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

65 g/kg - Boudin Blanc à Froid (Réf : 88103B)
Mélange complet d'ingrédients fonctionnels et aromatiques pour la fabrication du boudin blanc.
Ne pas ajouter de sel, poivre, conservateur ou de rougisseur.

PRÉPARATION

Cutterer le maigre et la poitrine avec Boudin Blanc à Froid et une partie du lait.
Ajouter le gras et cuttérer de nouveau.
Ajouter le reste du lait et cuttérer jusqu'à affinage complet.
Aromatiser l'émulsion par la variante retenue (voir ci-dessous).
Embossage de la mée en menu de porc 32/34 ou 34/36 portionner en boudins de 10 à 12 cm.

CUISSON

Plonger les boudins dans l'eau frémissante et maintenir la température à 75°C pendant 20 mn.
Refroidissement en eau froide courante.

Variantes :

Sur la même base de recette se crée une multitude de saveurs.
Il suffit de rajouter aux 65 g/kg de Boudin Blanc les ingrédients souhaités :

Boudin blanc aux truffes et foie gras

1,5 % à 3 % - Pelures ou brisures de Truffes
8 g/kg - Arôme truffe
10 % - Foie gras frais en dés
1,5 % - Cognac

Boudin blanc aux pommes caramélisées

15 % - Petits cubes de pommes fraîches caramélisées
2 % - Calvados

Boudin blanc aux fruits secs

2% à 3 % - Fruits secs
(amandes effilées, noix, noisettes, pistaches, raisins blonds)
1,5 % - Alcools (Kirsch, Cognac, Armagnac)

Boudin blanc aux fruits rouges

15 % - Morceaux de petits fruits rouges surgelés
2% - Alcools (Kirsch, Cognac, Armagnac)

Boudin blanc aux figues et aux abricots

12 % - Figues ou abricots en morceaux (secs ou moelleux)

1,5 % - Armagnac (Kirsch, Cognac, Armagnac)

Boudin blancs aux cèpes, morilles, forestier

3 % - Champignons déshydratés
(cèpes, morilles, mélange forestier)
1,5 % Alcools (Madère, Picardan)



*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.*

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr





BOUDINS BLANC À FROID RECETTE HACHOIR

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur porc :

- 30 % - Épaule de porc 3D x
- 20 % - Poitrine de porc 2 D
- 10 % - Gras de porc x
- 40 % - Lait

Porc - Volaille :

- 25 % - Poitrine de porc
- 35 % - Viande de volaille
- 40 % - Lait

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 65 g/kg - Boudin Blanc à Froid (Réf : 88103B)
- Ne pas ajouter de sel, poivre, conservateur ou de rougisseur
- Aromatisation (seule ou en association)
- 10 g/kg - Porto
- 5 g/kg - Cognac
- 1 g/kg - Eau fleur d'oranger
- 0,4 g/kg - Arôme vanille

PRÉPARATION

À la plaque la plus fine (Ø 3 ou 2), hachage des viandes que l'on pourra repasser une deuxième fois pour obtenir un peu plus de finesse. Au mélangeur ou manuellement, ajouter le complet Boudin blanc à froid sur la mêlée et brasser rapidement et énergiquement en ajoutant progressivement le lait froid et les ingrédients aromatiques jusqu'à obtenir une masse homogène et bien liée. Embossage en menu de porc 32/34 ou 34/36. Portionner en morceaux de 10 à 12 cm.

CUISSON

Plonger les boudins dans l'eau frémissante et maintenir la température à 75°C pendant 20 mn. Refroidissement en eau froide courante.

Variantes :

Sur la même base de recette se crée une multitude de saveurs. Il suffit de rajouter aux 65 g/kg de Boudin Blanc les ingrédients souhaités :

Boudin blanc aux truffes et foie gras

- 1,5 % à 3 % - Pelures ou brisures de Truffles
- 8 g/kg - Arôme truffe
- 10 % - Foie gras frais en dés
- 1,5 % - Cognac

Boudin blanc aux pommes caramélisées

- 15 % - Petits cubes de pommes fraîches caramélisées
- 2 % - Calvados

Boudin blanc aux fruits secs

- 2% à 3 % - Fruits secs (amandes effilées, noix, noisettes, pistaches, raisins blonds)
- 1,5 % - Alcools (Kirsch, Cognac, Armagnac)

Boudin blanc aux fruits rouges

- 15 % - Morceaux de petits fruits rouges surgelés
- 2% - Alcools (Kirsch, Cognac, Armagnac)

Boudin blanc aux figues et aux abricots

- 12 % - Figues ou abricots en morceaux (secs ou moelleux)
 - 1,5 % - Armagnac (Kirsch, Cognac, Armagnac)
- #### Boudin blancs aux cèpes, morilles, forestier
- 3 % - Champignons déshydratés (cèpes, morilles, mélange forestier)
 - 1,5 % Alcools (Madère, Picardan)