JAMBON SEC

MATIÈRES PREMIÈRES

1 Pce Jambon frais

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

1 kg - Gros sel
100 g - Sel de Frottage SA (Réf : 81522)

PRÉPARATION

Salaison - Frottage :
soit manuellement, soit au malaxeur
(5 mn à raison de 60 à 90 g de mélange /kg de jambon).
Repos - Maturation :
selon la technique enfouissage, répartir les jambons dans les bacs ou étagères avec le surplus du mélange de frottage pour un temps équivalent à 3 jours par kg de poids frais et une température de + 4 à + 6°C pour une humidité de 85 %.
Répéter le frottage manuel toutes les 96 heures jusqu'à 12 jours (3 frottages).
Pour la technique salaison sous-vide, les jambons seront mis en poche sous-vide avec le surplus du mélange de frottage et conservés en chambre froide à + 4°C pendant 18 à 20 jours.
Rinçage :
de 12 à 24 heures en eau claire de façon à éliminer l'excès de sel en surface, suivi d'un égouttage de 24 heures à température ambiante.
Étuvage :
facultatif mais il favorise la flaveur du jambon, il peut se faire à froid de 3 à 5 jours à + 18° + 19°C de température pour une humidité de 80 à 85 %. Soit à chaud : 2 jours à + 23 + 24°C pour une humidité de 78 à 80 %
Séchage - Maturation :
température idéale de séchage entre + 12 et + 16°C pour une humidité relative de 75 à 85 %.
Veiller à bien réguler une ventilation intermittente.

Pour une meilleure qualité, choisir un jambon de porc de bonne qualité, sans hématome, et PH normal (5.7 à 6.2).
Pour un process frottage/enfouissage : Mélanger 1 kg de gros sel à 0,100 kg de sel de frottage.

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