COPPA

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Échine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,010 kg - Mélange Coppa -Pancetta (Réf : AR01859)
0,018 kg - Gros sel
0,010 kg Sel nitrité

PRÉPARATION

Désosser et parer les échines.
Peser Mélange Coppa - Pancetta et le sel en fonction du poids des échines.
Frotter les échines avec ce mélange, poser les échines sur des grilles et l'excédent de sel est dispersé sur le dessus.
Mettre en chambre froide 3 à 5 jours selon l'épaisseur des pièces (au-delà de 5 cm d'épaisseur ajouter 1 jour par cm).
Enlever le sel résiduel par un rinçage à l'eau froide, remettre sur une grille en chambre froide durant 8 jours.
Étuver pendant 48h à 20°C.
Ensuite procéder au séchage entre 12 et 14°C pour 70/80 % d'humidité pendant 15 à 21 jours.
En fin de séchage, la perte de poids est de l'ordre de 25 à 30%.

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