SAUCISSON À L'AIL

MATIÈRES PREMIÈRES

Hachage PORC :
5,400 kg - Épaule de porc 3 D
1,800 kg - Gras dur de bardière
Farce :
1,800 kg - Maigre de porc
10 l - Eau
Hachage BŒUF :
2,700 kg - Épaule de porc 3 D
2,700 kg - Collier de bœuf
1,800 kg - Gras dur de bardière
Farce :
0,900 kg - Maigre de porc
0,900 kg - Flanchet de bœuf
1 l - Eau

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

(Pur porc et porc - bœuf)
0,025 kg - Saucisson cuit 32 PR (Réf : 82201R)
0,010 kg - Liant Universel (Réf : 85101)
0,010 kg - Sel nitrité (Réf : 10902B)

OU

0,035 kg - Saucisson cuit 48 PR (Réf : 82211)
0,010 kg - Sel nitrité (Réf : 10902B)

PRÉPARATION

Trier les maigres de porc en éliminant les aponévroses et morceaux de cartilages.
Trier les gras durs dans la bardière ou encore des gorges.
Pour la partie farce, prendre dans du petit maigre ou maigres de porc + gorge.
Au hachoir à la grille 8 Ø, passer les maigres et les gras.
Pour une formule avec farce, cutterer la partie farce avec une partie de l'eau et du mixe.
Au mélangeur, malaxer les maigres gras et éventuellement la farce avec les ingrédients et l'eau en fonction de la quantité de produits à fabriquer.
Embosser en menu de boeuf droit ou tournant de 45 à 55 mm Ø.

CUISSON

Étuver 1h à 45°C et/ou fumer (facultatif), puis cuire 1h à 75°C en marmite ou cellule vapeur.
Refroidir 24 h en chambre froide à + 4°C.

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