



SAUMURE SUPÉRIEURE BUTINIÈRE (BACON)

MATIÈRES PREMIÈRES

pc. Filet de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Dosage pour 1 litre de saumure à 10%
95g - Saumure Supérieure Butinière SA
(Réf : 86301AC)
150 g - Sel nitrité (Réf : 10902B)
755g - Eau +/- 0°C

PRÉPARATION

Procéder au désossage complet du carré et filet de porc.

Éliminer le maigre intercostal que l'on conservera pour les fabrications.

La bande de viande flottante, attendant à la noix peut être laissée dans le cas de fabrication sous boyaux ; dans le cas de filets de bacon nus elle devra être enlevée.

Le gras de couverture est entièrement enlevé et le dégraissage intérieur doit être complet pour un bon recollage des muscles entre eux.

Salaison : Elle peut se faire par immersion seule ou par injection immersion. Ci après 2 possibilités.

1 - Taux injection 0 % Durée Immersion 7 jours
Température + 3 à 4 ° C

2 - Taux injection 10 % Durée Immersion 3 jours
Température + 3 à 4 ° C

La durée d'immersion dépend des taux d'injection et de la température.

Le gain de poids en salaison est donc variable de 5 à 10 % pour une immersion seule jusqu'à 20 % en cas d'injection forte. Il sera nécessaire d'en tenir compte pour l'étuvage.

Égouttage - Préparation : Les pièces sorties de saumure seront égouttées assez longtemps (12 heures à + 10/15 ° C) afin que le produit



s'égoutte et se réchauffe.

Le bacon peut alors être mis sous filet ou sous boyau cellulosique ou encore rester à nu.

La mise sous boyau se fait à l'aide d'embossoirs spéciaux à lamelles ou à mâchoires. L'air sera chassé à la main et la pièce de viande tassée en le resserrant tout en le ficelant aux 2 extrémités avec une boucle de suspension à l'une de celle-ci.

Étuvage - Fumage : Ces deux opérations peuvent être menées simultanément. La température varie de 25 ° à 50 ° C et les durées de 2 H à 48 H suivant les installations. Le rendement du produit fini est d'environ 95 % du poids frais mis en œuvre.

Le fumage doit être suffisamment poussé pour colorer la viande.

Si les dépôts de sel apparaissent à la surface du bacon on peut effectuer un brossage. Un frottage à l'huile peut également donner un aspect brillant.

*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.*

