

Saumure pour jambon à saveurs variées



Saumure :

1 litre d'eau

150 g de saumure pour jambon québécois (2A2L022)

11 g de saumurage 64 (9K050)

6 g de bouquet #6 (5H005)

10 g de saveur fonctionnelle (2A2L023) par kilo de viandes injectées

Saveurs :

1. 15 g d'assaisonnement tomate et basilic (2A6D032) par kilo de viandes injectées
 2. 15 g d'assaisonnement pesto (2A6D038) par kilo de viandes injectées
 3. 4 g de poivre rose entier (9K081) par kilo de viandes injectées
-

Procédure :

1. Nettoyer les pièces de viande en enlevant le gras et les tissus conjonctifs.
2. Injecter la viande à 30 %.
3. Laisser reposer de 12 à 24 heures.
4. Couper en lanières grossières.
5. Réserver 20 % de la viande saumurée (200 g par kilogramme) et mettre en émulsion fine dans le robot, puis ajouter la saveur choisie et réserver.
6. Mettre les lanières au mélangeur 3 minutes, à vitesse basse.
7. Ajouter la saveur fonctionnelle, puis mélanger 1 minute.
8. Ajouter l'émulsion et mélanger 30 secondes.
9. Embosser dans les boyaux désirés et cuire selon les étapes de cuisson et de refroidissement, jusqu'à 69°C à cœur.
10. Refroidir rapidement.