



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Charcuterie fermentée artisanale

LIVRE DE RECETTE

« PRODUITS FERMENTÉS »

VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche

Offrir des produits, des équipements, un service et un support technique de qualité, répondant aux exigences de chacun des clients

BSA sec/lp SMB

CAYRON Patrice, Directeur
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint

SOUCY Alain, Représentant Technique
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique

ACHOUHAL Brahim, Représentant
BERNIER Éric, Représentant
CYR Bruno, Représentant
GRAVELLE Marc, Représentant
LAMBERT Richard, Représentant
ROY Martin, Représentant
THIBODEAU Kevin, Représentant

6005, boul. Couture
Montréal (St-Léonard), Qc.
H1P 3E1
Tel : 514-852-3199
877-852-3199
Fax : 514-852-6132

Via Viateur Inc.

BEAUDIN Jules, Copropriétaire
ROY Stéphane, Représentant

1930, rue Brisay
Chicoutimi, Qc
G7K 0A3
Tel: 418-545-9308
Fax: 418-545-0835

Distribution Dan-Hel Inc.

LANDRY Daniel, Président
DURIVAGE Martin, Représentant
LANDRY Martin, Représentant
ROUSSEAU Alexandre, Représentant

132, rue de l'Alaska
Beauport, Qc
G1B 1V5
Tel : 418-666-4798
Fax : 418-663-4513

BSA Ontario Inc.

Butcher Supplies and Technical Services
Janice Gordon, Propriétaire
58 Margaret Drive
North Bay Ontario
P1B 8G5

Cell: 705-498-9528
Tel: 705-498-9531
Fax: 705-476-1312

TABLE DES MATIÈRES

ÉTAPE DE FABRICATION.....	4
FERMENTATION.....	4
RECETTES DE PRODUITS FERMENTÉS SÉCHÉS	4
SAUCISSON FERMENTÉ SÉCHÉ 2A2H021.....	4
JERKY (2A5I005).....	5
RECETTE DE PRODUITS FERMENTÉS CUITS.....	6
PEPPERONI CUIT FERMENTÉ (2A8D038).....	6
RECETTES DE PRODUITS FERMENTÉS SEMI-SECS	7
PEPPERONI AMÉRICAIN (7I017).....	7
SALAMI SEMI- SÉCHÉ CHIPOTLE FIRE (2A8D037).....	7
INFORMATIONS TECHNIQUES	8
LE PH	8
AW (ACTIVITÉ DE L'EAU).....	8

ÉTAPE DE FABRICATION

- Hachage de la viande et du gras à la plaque à trou désirée
- Ajout des ingrédients secs
- Mélanger jusqu'à homogénéisation et bonne liaison
- Ajout des cultures lactiques préalablement diluées dans un peu d'eau
- Mélanger
- Mettre sous boyaux de grosseur désirée

FERMENTATION

Paramètres de la fermentation :

- Durée 18 à 48 heures Jusqu'à l'obtention d'un pH \leq 5,3
- Température du local 20 à 28 C (68 à 82 F)
- Humidité relative 90 à 95 % d'humidité

RECETTES DE PRODUITS FERMENTÉS SÉCHÉS

Saucisson fermenté séché 2A2H021

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	36,29	Ajouter
Cultures lactiques	Voir recommandations du fabricant	Voir recommandations du fabricant
Liant assaisonné 2A2H021		
• mélange nitrite/nitrate	0,073	0,002 kg
• assaisonnement	2,00	0,055 kg
• épices, assaisonnement	Au goût	Au goût
TOTAL	38,37	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Préparation (voir volet « Étape de fabrication »)
2. Fermentation (voir volet « Fermentation »)
3. Séchage
 - 30 à 60 jours (selon la grosseur) jusqu'à une Aw +/- 0,9
 - 10 à 15°C (50 à 59°F)
 - 65 à 75 % d'humidité relative
4. Nettoyage pour enlever la moisissure

Jerky (2A5I005)

	Pour 1 kg de viande	
Lanière de bœuf ¼ de pouce		
Saumurage 64	3 g	
Unité bœuf Jerky 2A5I005	30 g	

Procédure :

1. Enrober uniformément la viande avec les ingrédients secs.
2. Laisser reposer au minimum 8 heures au froid.
3. Disposer les lanières sur une grille de façon à ce qu'elles ne se touchent pas entre elles.
4. Cuire à 70°C (160°F) pendant environ 90 minutes, puis évaluer la texture des lanières.
5. Refroidir et laisser sécher 24 heures au froid.
6. Emballer sous vide, les lanières retrouveront de la souplesse.
7. Conserver au froid.

RECETTE DE PRODUITS FERMENTÉS CUITS

Pepperoni cuit fermenté (2A8D038)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Cultures lactiques	Voir recommandations du fabricant	Voir recommandations du fabricant
Eau glacée	5,00	0,220
Liant assaisonné 2A8D038 <ul style="list-style-type: none">Sel nitrite 6,4%assaisonnement	0,088 1,912	0,003 0,084
TOTAL	29,68	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Préparation (voir volet « Étape de fabrication »)
2. Fermentation (voir volet « Fermentation »)
3. Cuire selon le procédé habituel

Durée		Température de l'eau
Étape 1 :	60 minutes	de 60°C (140°F)
Étape 2 :	90 minutes	de 70°C (158°F)
Étape 3 :	le reste du temps	de 80°C (176°F)

jusqu'à température à cœur de 68°C (154°C).

RECETTES DE PRODUITS FERMENTÉS SEMI-SECS

Pepperoni Américain (7I017)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Porc 70% maigre	22,68	Ajouter
Cultures lactiques	Voir recommandations du fabricant	Voir recommandations du fabricant
Liant assaisonné 7I017		
• sel nitrite 6,4%	0,056	2,5 g
• assaisonnement	0,874	38 g
TOTAL	23,61	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Préparation (voir volet « Étape de fabrication »)
2. Fermentation (voir volet « Fermentation »)
3. Cuisson
 - 1 heure= 48°C (118° F)
 - 1 heure=56°C (133°F)
 - 2 à 3 heures=65°C (149°F) jusqu'à une température interne de 63°C (145°F)
4. Séchage
 - 30 à 60 jours (selon la grosseur) jusqu'à une Aw +/- 0,9
 - 10 à 15°C (50 à 59°F)
 - 65 à 75 % d'humidité relative

Salami semi- séché chipotle fire (2A8D037)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Porc 70% maigre	22,68	Ajouter
Cultures lactiques	Voir recommandations du fabricant	Voir recommandations du fabricant
Liant assaisonné 2A8D037		
• sel nitrite 6,4%	0,074	3,2 g
• assaisonnement	1,106	49 g
TOTAL	23,83	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Préparation (voir volet « Étape de fabrication »)
2. Fermentation (voir volet « Fermentation »)
3. Cuisson
 - 1 heure= 48°C (118° F)
 - 1 heure=56°C (133°F)
 - 2 à 3 heures=65°C (149°F) jusqu'à une température interne de 63°C (145°F)
4. Séchage
 - 30 à 60 jours (selon la grosseur) jusqu'à une Aw +/- 0,9
 - 10 à 15°C (50 à 59°F)
 - 65 à 75 % d'humidité relative

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements..

INFORMATIONS TECHNIQUES

Le pH

- Le pH, abréviation de « potentiel hydrogène », mesure l'acidité d'un produit (comme le degré Celsius mesure la température).
- Le pH varie de 0 à 14. Dans un milieu neutre, le pH a la valeur 7, en bas de cette valeur, plus le pH diminue, plus le milieu devient acide. À l'inverse, plus la valeur de pH augmente au-delà de 7 plus le milieu devient alcalin.
- Exemples de pH de divers milieu
 - Alcalin
14,0 Hydroxyde de sodium; 8,3 Eau de mer; 8,2 Bicarbonate de soude
 - Neutre
7,4 Sang humain; 7,0 (neutre) Eau distillée
 - Acide
6,6 Lait, viande fraîche; 5,6 Eau potable; 5,0 Carottes, saucissons secs;
4,2 Tomates; 3,0 Pommes; 2,2 Vinaigre, 2,0 Jus de citron;
1,0 Acide chlorhydrique

Aw (activité de l'eau)

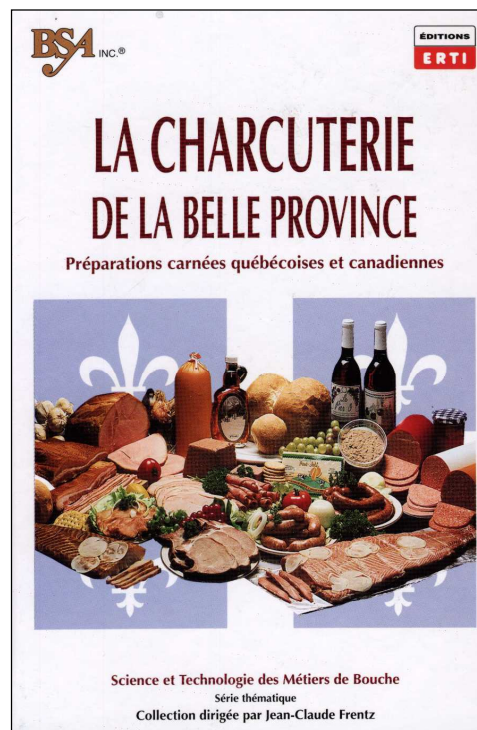
- L'eau, facteur essentiel de développement des microorganismes, existe dans les produits de charcuterie sous deux formes:
 - Liée par l'intermédiaire de forces osmotiques ou par absorption sur certains constituants, elle n'est pas disponible.
 - Libre, elle est disponible pour le développement des microorganismes.
- L'Aw mesure la disponibilité de l'eau pour les microorganismes.
- L'Aw s'exprime par un nombre compris entre 0 et 1 et ne doit être confondue ni avec l'humidité, ni avec l'humidité du produit dégraissé.
- La valeur 1 signifie que toute l'eau est disponible pour les microorganismes.

LA CHARCUTERIE DE LA BELLE PROVINCE

L'ouvrage « La charcuterie de la Belle Province » résulte d'un effort concerté de l'équipe technique de BSA Inc.; celle-ci constituée d'universitaire et de technologues qui sont à l'écoute des besoins exprimés au quotidien par leur clientèle du secteur des produits carnés.

Cette demande d'information est induite par l'évolution technologique rapide qui se manifeste sur le continent américain. De plus, en raison de la mondialisation des marchés, de nouveaux produits, des ingrédients innovateurs et des équipements plus performants font leur apparition sur le marché québécois et canadien. Les charcutiers industriels et artisanaux trouvent difficilement des références adaptées à leur réalité leur permettant d'exploiter toutes ces innovations d'une façon profitable

Les professionnels des métiers de la viande trouveront dans les divers chapitres de l'ouvrage une information concrète pour réaliser la multitude de produits qui sont présentés. Celle-ci comprend la description des recettes et des procédés de fabrication ainsi que des repères techniques pour mieux comprendre les subtilités de chacun d'entre eux. Les auteurs présentent aux lecteurs suffisamment d'éléments pour qu'ils puissent identifier les points critiques de fabrication et ceux liés à la salubrité et à l'innocuité des produits.



Pour plus d'informations, contacter votre distributeur

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements..

BSA

L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Support Technique

Pour toute information technique ou demande de formation, communiquer avec

Alain Soucy, Technicien

Tel (514) 603-2246