



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

Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

SAUCE SUPRÊME MC-12001

VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche et 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	ACHOUHAL Brahim, Représentant
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint	BERNIER Éric, Représentant
	CYR Bruno, Représentant
SOUCY Alain, Représentant Technique	GRAVELLE Marc, Représentant
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique	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

LA SAUCE SUPRÊME	6
MÉLANGE DE BASE POUR SAUCE SUPRÊME MC-12001	6
VIANDES ET LÉGUMES	7
PÂTÉ AU POULET	7
GRATIN JARDINIER	7
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE DE MEAUX.....	8
SAUCES	8
SAUCE PESTO CLASSIQUE ITALIEN	8
SAUCE PESTO ROSSO ITALIEN	8
SAUCE PESTO TOMATE SÉCHÉE	9
SAUCE AUX FRUITS DE MER.....	9
CRÈMES ET POTAGES	10
CRÈME DE BROCOFLEUR	10
CRÈME DE POULET	10
POTAGE AUX CHAMPIGNONS.....	11
POTAGE CRÉCY.....	11
POTAGE PARMENTIER.....	12
SOUPE AUTOMNALE	12
CHAUDRÉE DE PALOURDES.....	13

LA SAUCE SUPRÊME

La sauce suprême s'utilise d'abord comme béchamel. Puis, on peut y ajouter du vin blanc pour en faire une sauce vin blanc sur du veau, du porc ou de la volaille, ou mettre de l'estragon et du fumet de poisson pour servir sur vos poissons favoris. Elle se transforme en sauce à la King sur vos vol-au-vent aux fruits de mer ou au poulet et s'utilise pour confectionner de délicieux pâtés au poulet.

En ajoutant un carré de beurre avec du fromage gruyère et du parmesan râpé, elle se convertit en sauce Mornay délicieuse sur les gratins de légumes ou de pommes de terre. Avec des fines herbes à la provençale, herbes italiennes ou encore de la moutarde de Dijon et moutarde de Meaux, elle agrémentera vos jambons, charcuteries et volailles.

On peut faire de la sauce suprême une sauce Alfredo en y ajoutant du beurre, du parmigiano, du fromage à la crème et de la crème à cuisson, ou encore une délicieuse sauce carbonara en y ajoutant des miettes de bacon cuites, du parmigiano et le délicieux poivre italien BSA.

La sauce suprême se transforme parfaitement pour créer vos crèmes de poulet, de brocolis, de choux fleurs, de légumes, de champignons, de carottes, de poireaux, fruits de mer, chaudière de palourde, bisque de crevettes ou de homard et autres veloutés. Avec un peu de pâte de tomate ou de crème de tomate et quelques fines herbes, elle devient une succulente sauce rosée à servir sur vos pâtes alimentaires préférées.

Mélange de base pour sauce suprême MC-12001

Pour une texture plus claire : Idéale pour les sauce à la King ou sauce aux fruits de mer!

	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange de sauce suprême MC-12001	90 g (¾ tasse)	450 g (3¾ tasses)
Eau froide	430 g (1¾ tasse)	2,15 kg (8¾ tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)	2,40 kg (9 tasses)
Préparation :		
1. Dissoudre l'assaisonnement dans l'eau froide et le lait.		
2. Mijoter à feu doux en brassant jusqu'à obtenir une texture veloutée.		

Pour une texture épaisse : Idéale pour napper des viandes ou des pâtes!

	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange de sauce suprême MC-12001	130 g (1 tasse)	650 g (5 tasses)
Eau froide	410 g (1½ tasse)	2,05 kg (8 tasses)
Lait 2%	460 g (1¾ tasse)	2,30 kg (8½ tasses)
Préparation :		
1. Dissoudre l'assaisonnement dans l'eau froide et le lait.		
2. Mijoter à feu doux en brassant jusqu'à obtenir une texture veloutée.		

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.

VIANDES ET LÉGUMES

Pâté au poulet

Mélange de sauce suprême MC-12001	1 kg (8 tasses)
Eau froide	3 kg (12 tasses)
Lait 2%	3,25 kg (13 tasses)
Légumes congelés	2 kg (4½ tasses)
Poulet cuit en dés	2 kg (4½ tasses)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Mélanger l'assaisonnement avec l'eau et le lait. Porter à ébullition en brassant constamment.2. Ajouter les légumes à la sauce mijotée, puis ajouter les cubes de poulet cuit.3. Mélanger doucement et monter à la température.4. Remplir les abaisses de pâtes et refermer le dessus.5. Mettre de la dorure sur les dessus de pâtes pour obtenir une belle couleur dorée et cuire dans un four préchauffé à 325°F pendant 20 minutes avec la pellicule, puis 22 minutes sans.	
Composition : Pâté de 10 pouces = 950 g (2¼ lbs) de garniture + pâte Petits pâtés avec contenant biodégradable = 300 g (¾ lb) de garniture + 1 croûte cuite sur le dessus	
Rendement : 12 pâtés de 900 g (2 lbs) ou 36 pâtés de 300 g (¾ lb)	

Gratin jardinier

Mélange de sauce suprême MC-12001	500 g (4 tasses)
Eau froide	1,6 kg (6 tasses)
Lait 2%	1,7 kg (7 tasses)
Légumes congelés A (<i>Mélange San Francisco Artic Garden</i> : brocolis, chou fleur, carottes et fèves vertes.)	1,2 kg (2¼ lbs)
Légumes congelés B (<i>Mélange d'été Président</i> : piment rouge, vert, jaune et asperges)	1 kg (2 lbs)
Fromage cheddar râpé	800 g (1½ tasse)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Faire chauffer l'eau, le lait et l'assaisonnement MC-12001 jusqu'à l'obtention d'une belle sauce.2. Ajouter les légumes et cuire à feu doux jusqu'à tendreté.3. Monter en température.4. Mettre dans les contenants avec le fromage râpé dessus.	
Rendement : 6,2 kg (14 lbs)	
Proportionnement : 300 g de garniture + 50 g de fromage râpé	
Suggestion : On peut utiliser des mélanges de légumes frais de votre choix. Simplement les blanchir avant de les utiliser. Plusieurs types de fromage peuvent être utilisés pour gratiner. <i>Laissez-vous porter par votre imagination!</i>	

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.

Émincé de volaille à la moutarde de Meaux

Mélange de sauce suprême MC-12001	300 g (2¼ tasses)
Eau froide	1,4 kg (6 tasses)
Lait 2%	1,5 kg (6¼ tasses)
Légumes (poivrons rouge, vert, jaune, orange et oignons en dés)	340 g (2 tasses)
Oignons rouges en gros dés	400 g (2 tasses)
Moutarde de Dijon	225 g (1 tasse)
Moutarde de Meaux	75 g (4 c. à soupe)
Lanières de poulet	900 g (2 lbs)
Huile d'olive	30 ml (2 c à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saisir les lanières de poulet dans la moitié de l'huile d'olive et réserver. 2. Suer les légumes sans coloration dans l'autre moitié d'huile d'olive à feu moyen et réserver (ou cuire à la vapeur). 3. Dans la marmite mettre l'eau froide, le lait et l'assaisonnement sauce Suprême MC-12001 afin de fabriquer la sauce. 4. Cuire environ 5 minutes et incorporer le reste de tous les ingrédients. 5. Mijoter jusqu'à tendreté des légumes et monter en température. 6. Portionner. 	
Rendement : 6 kg (13 lbs)	
Suggestion :	
Vous pouvez ajouter une pincée de muscade, un peu de vin blanc, cidre de pommes ou vin de glace !	

SAUCES

Sauce pesto classique italien

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto classique italien	40 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

Sauce pesto Rosso italien

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto Rosso italien	50 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

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.

Sauce pesto tomate séchée

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto tomate séchée	40 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

Sauce aux fruits de mer

Mélange de sauce suprême MC-12001	400 g (3¼ tasses)
Eau froide	1,2 kg (4½ tasses)
Lait 2%	1,35 kg (5 tasses)
Assaisonnement SAP1F008	12 g (1 c. à soupe)
Goberge en dés (simili crabe)	1,4 kg (3 lbs)
Petites crevettes nordiques	1,2 kg (2½ lbs)
Soupe de tomates crème	60 g (4 c à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Faire chauffer l'eau, le lait et l'assaisonnement MC-12001 jusqu'à l'obtention d'une belle texture veloutée.2. Monter en température.3. Portionner.	
Rendement :	
<ul style="list-style-type: none">• Avant cuisson : 5,7 kg (12½ lbs)• Après cuisson : 5,4 kg (12 lbs)	
Suggestion :	
<p>En réduisant légèrement l'eau dans cette recette, nous obtenons une texture plus épaisse excellente pour une garniture de crêpes aux fruits de mer, qui peuvent être gratinées avec le fromage de votre choix.</p> <p>Pour une saveur plus tomatée, remplacer la soupe de tomate par de la pâte de tomate. Ajouter des pétoncles, du saumon, ou tout autre poisson blanc. Quelques feuilles d'épinard ciselées ou du vin blanc.</p> <p>Délicieux pour vos coquilles de fruits de mer, vol au vent, feuilletés, spaghetti ou autres!</p>	

CRÈMES ET POTAGES

Crème de brocofleur

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau	500 ml (2 tasses)
Bouillon de poulet MC-12007	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Chou-fleur	400 g (4 tasses)
Brocoli	400 g (4 tasses)
Oignon haché	250 ml (1 tasse)
Beurre ou margarine	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, mélanger la base MC-12001 avec l'eau, le lait et le bouillon de poulet. Chauffer et réserver.2. Fondre le beurre et y faire revenir l'oignon.3. Faire cuire le brocoli et le chou-fleur à la marguerite (vapeur).4. Après la cuisson, mélanger le tout au robot culinaire.5. Assaisonner et servir.	

Crème de poulet

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Poulet cuit en dés	300 g (½ livre)
Carottes en dés fins	100 g (½ tasse)
Céleri en dés fins	100 g (½ tasse)
Oignon en dés fins	150 g (¾ tasse)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Fondre le beurre et suer les légumes sans coloration.2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001.3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment.4. Assaisonner et servir.	

Potage aux champignons

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Champignons frais tranché fin	250 g (2 tasses)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Fondre le beurre et suer les champignons sans coloration.2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001.3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant régulièrement.4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire.5. Servir.	

Potage crécy

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Oignon haché fin	150 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Carotte tranchée	6
Beurre	60 ml (4 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Fondre le beurre et suer les carottes et l'oignon.2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001.3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment, pendant 10 minutes.4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire.5. Servir. On peut aussi ajouter du fromage râpé au choix!	

Potage Parmentier

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Bouillon de poulet MC-12007	
Lait 2%	1L (4 tasses)
Oignon haché fin	150 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Poireau tranché fin	6
Pomme de terre tranché fin	
Beurre	60 ml (4 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Fondre le beurre et suer le poireau et les pommes de terre sans coloration, à feu doux.2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001.3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à la tendreté des pommes de terre.4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire.5. Servir.	

Soupe automnale

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Bœuf haché	350 g ($\frac{3}{4}$ livre)
Oignon haché fin	200 g (1 tasse)
Carottes tranchées fin	200 g (1 tasse)
Céleri tranché fin	200 g (1 tasse)
Pomme de terre tranché fin	200 g (1 tasse)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Tomates en dés	796 ml (1 boîte de 28 onces)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir le bœuf haché, à feu doux.2. Ajouter les légumes, poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant constamment.3. Faire la béchamel avec l'eau froide, le lait froid et l'assaisonnement MC-12001.4. Ajouter la béchamel chaude, porter à ébullition, couvrir et mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Brasser de temps en temps.5. Ajouter les tomates en dés et mijoter.6. Servir.	

Chaudrée de palourdes

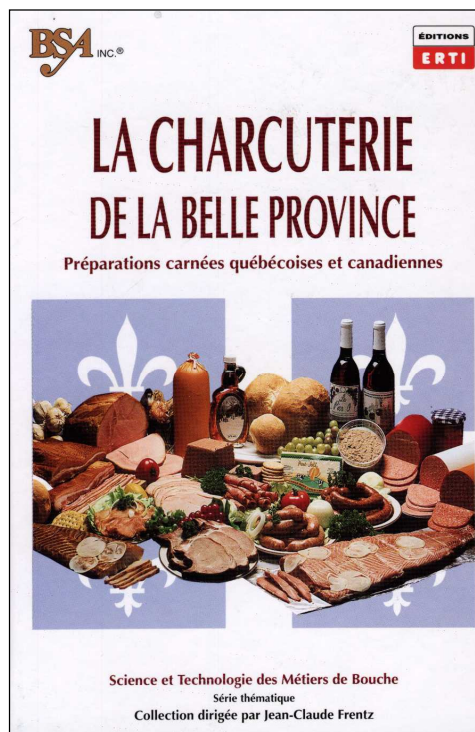
Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Palourdes baby	350 g ($\frac{3}{4}$ livre)
Maïs entier égoutté	200 g (1 tasse)
Pomme de terre en dés	200 g (1 tasse)
Poivron rouge et jaune en dés fin	200 g (1 tasse)
Fumet de poisson (SAP9F008)	796 ml (1 boîte de 28 onces)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Faire la béchamel avec l'eau froide, le lait froid, l'assaisonnement MC-12001 et le fumet de poisson.2. Faire cuire les pommes de terre et les poivrons.3. Mélanger le tout et y ajouter les palourdes et le maïs entier.4. Mijoter quelques minutes tout en remuant.5. Assaisonner et servir.	

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.



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

Marc Campagna, Technicien mets préparés

Tel 514-260-5804

Visitez nous au www.smb-bsa.ca

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.