

Saumure pour volaille à saveurs variées



Saumure :

1 litre d'eau

146 g de saumure de dinde (2A1F031)

2 g de saumurage 64 (9K050)

1 g de gélatine 250 bloom (5D019) par kilo de viandes injectées

Saveurs :

1. Nature
2. 75 g d'olives vertes tranchées, rincées, enrobées de fécule de tapioca (1W9L079) par kilo de viandes injectées
3. 75 g de cornichons sucrés et rincés, enrobés de fécule de tapioca (1W9L079) par kilo de viandes injectées

Autre suggestion : 10 g d'assaisonnement tomate et basilic (2A6D032) par kilo de viandes injectées et toute saveur selon la créativité du charcutier!

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. Mettre les lanières au mélangeur 3 minutes, à vitesse basse.
6. Ajouter la gélatine 250 bloom, puis mélanger 1 minute.
7. Ajouter la saveur, puis mélanger 30 secondes.
8. Embosser dans les boyaux désirés et cuire selon les étapes de cuisson et de refroidissement, jusqu'à 72°C à cœur.
9. Refroidir rapidement.