



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

Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

BASE NEUTRE POUR SAUCE FROIDE MC-12038

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
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

LA BASE NEUTRE POUR SAUCE FROIDE	6
MÉLANGE DE BASE POUR SAUCE FROIDE BASE NEUTRE MC-12038	6
SAUCES ET VINAIGRETTES	7
SAUCE AÏOLI PIQUANTE (ESTRAGON).....	7
SAUCE DIJON CRÉMEUSE.....	7
SAUCE LIME ET PIMENT FORT	7
SAUCE MIEL ET MOUTARDE	7
SAUCE TARTARE	8
SAUCE TARTARE RELEVÉE.....	8
SAUCE TARTARE ÉPICÉE.....	8
SAUCE TARTARE À L'ESTRAGON	9
VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE.....	9
VINAIGRETTE SALADE CÉSAR.....	9
SALADES	10
SALADE DE CHOU.....	10
SALADE DE CHOU CRÉMEUSE	10
SALADE DE MACARONI	11
SAUCES À FONDUE CHINOISE	11
SAUCE À FONDUE AU MIEL	11
SAUCE AU CARI.....	11
SAUCE AU CARI ROUGE.....	12
SAUCE AU MIEL.....	12
SAUCE AUX CINQ POIVRES.....	12
SAUCE AUX FINES HERBES.....	12
SAUCE CAJUN	13
SAUCE DU DIABLE.....	13
SAUCE MAYONNAISE BARBECUE	13
SAUCE MILLE-ÎLES.....	13
SAUCE MOUTARDE ET ÉRABLE	14
SAUCE MOUTARDE, ÉRABLE ET CIBOULETTE	14
SAUCE PIQUANTE	14
SAUCE ROSÉ	14
SAUCE SOYA VELOUTÉE AU MIEL.....	15
SAUCE VELOUTÉE À L'ORANGE.....	15

LA BASE NEUTRE POUR SAUCE FROIDE

...

NOTE IMPORTANTE : Pour toutes les recettes de sauces où de la « Base neutre sauce froide MC-12038 » est nécessaire, il s'agit du mélange déjà préparé, et non pas du mélange en poudre!

Mélange de base pour sauce froide base neutre MC-12038

Eau froide	250 ml (1 tasse)
Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Vinaigre blanc	50 ml (¼ tasse)
Base neutre sauce froide MC-12038	30 g (2 c à soupe)
Moutarde de Dijon	15 ml (1 c à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger les liquides au robot culinaire, puis faire émulsionner environ 1 minute.2. Ajouter la base pour sauce froide MC-12038.3. Mélanger à vitesse rapide pendant quelques secondes.	

SAUCES ET VINAIGRETTES

Sauce aioli piquante (estragon)

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Câpre haché	30 g (2 c à soupe)
Estragon (1W9L045)	2,5 ml (½ c à thé)
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce Dijon crémeuse

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Moutarde de Dijon	30 g (2 c à soupe)
Poivre blanc (9K077)	1 pincée
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce lime et piment fort

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Jus de lime et zeste	20 g (2 c à soupe)
Piment rouge broyé (1W9L047)	1,25 ml (½ c à thé)
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce miel et moutarde

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Persil (9K074)	15 ml (2 c à soupe)
Moutarde de Dijon	30 g (2 c à soupe)
Miel	60 g (¼ tasse)
Jus de lime	10 g (1 c à soupe)
Sel (5E003)	1 pincée
Poivre blanc (9K077)	1 pincée
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce tartare

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Persil séché	15 ml (1 c à soupe)
Moutarde de Dijon	30 ml (2 c à soupe)
Relish sucré	30 ml (2 c à soupe)
Câpres hachée finement	10 ml (2 c à thé)
Sel et poivre	Au goût
Préparation : Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire à basse vitesse, environ 1 minute. Cette sauce se conserve au réfrigérateur environ 30 jours.	
<i>Suggestion : Très bonne pour accompagner du poisson frit et des frites!</i>	

Sauce tartare relevée

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Cornichons	60 ml (4 c à soupe)
Câpres	60 ml (4 c à soupe)
Échalotes françaises	60 ml (4 c à soupe)
Persil	60 ml (4 c à soupe)
Moutarde de Dijon	15 ml (1 c à soupe)
Jus de citron	15 ml (1 c à soupe)
Sel et poivre	Au goût
Préparation : Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire à basse vitesse, environ 1 minute. Cette sauce se conserve au réfrigérateur environ 30 jours.	
<i>Suggestion : Très bonne pour accompagner du poisson frit et des frites!</i>	

Sauce tartare épicée

Base neutre sauce froide MC-12038	500 g (2 tasses)
Œuf cuit dur	1
Oignon émincé	¼
Cornichons à l'aneth	30 ml (2 c à soupe)
Poivre de cayenne	10 ml (2 c à thé)
Sel assaisonné	5 ml (1 c à thé)
Préparation : Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire à basse vitesse, environ 1 minute. Cette sauce se conserve au réfrigérateur environ 4-5 jours.	
<i>Suggestion : Très bonne pour accompagner du poisson frit et des frites!</i>	

Sauce tartare à l'estragon

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Cornichons	60 ml (4 c à soupe)
Échalote	30 ml (2 c à soupe)
Câpres	30 ml (2 c à soupe)
Estragon	2,5 ml (½ c à thé)
Moutarde de Dijon	30 ml (2 c à soupe)
Persil séché	30 ml (2 c à soupe)
Jus de citron	15 ml (1 c à soupe)
Préparation :	
1. Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire à basse vitesse, environ 1 minute.	
2. Placer au frigo de 4 à 8 heures avant de servir. Cette sauce se conserve au réfrigérateur environ 30 jours.	
<i>Suggestion : Très bonne pour accompagner du poisson frit!</i>	

Vinaigrette au miel et à la moutarde

Base neutre sauce froide MC-12038	125 g (½ tasse)
Moutarde de Dijon	30 ml (2 c à soupe)
Miel	30 ml (2 c à soupe)
Préparation : Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire à basse vitesse, environ 1 minute. Cette vinaigrette se conserve au réfrigérateur environ 30 jours.	
<i>Suggestion : Très bonne pour accompagner le poulet frit et les frites!</i>	

Vinaigrette salade César

Base neutre sauce froide MC-12038	375 g (1½ tasse)
Jus de citron	45 ml (3 c à soupe)
Ail haché finement	3 gousses
Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Câpres	60 ml (4 c à soupe)
Filets d'anchois	6
Moutarde de Dijon	90 g (6 c à soupe)
Préparation :	
1. Préparer la sauce froide à grande vitesse environ 2 minutes.	
2. Ajouter le reste des ingrédients, l'un après l'autre, à vitesse moyenne pendant 2 minutes.	
<i>Suggestion : On peut ajouter 45 ml (3 c à soupe) de parmesan râpé!</i>	

SALADES

Salade de chou

Chou haché au robot	1 litre (4 tasses)
Base neutre sauce froide MC-12038	125 ml (½ tasse)
Vinaigre	80 ml (1/3 tasse)
Sucre	60 g (¼ tasse)
Sauce Worcestershire	2,5 ml (½ c à thé)
Sel	5 ml (1 c à thé)
Poivre ou poivre de cayenne	2,5 ml (½ c à thé)
Carotte râpée	125 ml (½ tasse)
Relish sucrée	80 ml (1/3 tasse)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.2. Saler et poivrer.3. Réfrigérer 1 heure avant de servir pour permettre à toutes les saveurs de bien se marier. Cette salade de chou se conserve environ 3 jours au frigo.	

Salade de chou crémeuse

Chou haché au robot	1,5 litre (6 tasses, soit 1 chou de 1 kg)
Céleri haché finement	250 ml (1 tasse)
Oignon haché finement	60 g (¼ tasse)
Relish	125 ml (½ tasse)
Base neutre sauce froide MC-12038	180 ml (¾ tasse)
Lait	60 ml (¼ tasse)
Vinaigre blanc	30 ml (2 c à soupe)
Sucre	30 g (2 c à soupe)
Sel et poivre	Au goût
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.2. Saler et poivrer.3. Réfrigérer 1 heure avant de servir pour permettre à toutes les saveurs de bien se marier. Cette salade de chou se conserve environ 3 jours au frigo.	

Salade de macaroni

Macaroni non-cuit	1 litre (4 tasses)
Poivron rouge haché	1
Poivron orange haché	1
Oignon vert haché	125 ml (½ tasse)
Céleri haché	1 branche
Huile de canola ou huile d'olive	15 ml (1 c à soupe)
Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Assaisonnement tout-usage (9K033)	15 ml (1 c à soupe)
Carotte râpée	125 ml (½ tasse)
Jus de citron	15 ml (1 c à soupe)
Poivre	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Cuire le macaroni dans un chaudron d'eau bouillante avec du sel environ 10 minutes.2. Préparer les légumes.3. Mélanger tous les ingrédients avec le mélange de sauce froide.4. Vérifier l'assaisonnement et refroidir.	

SAUCES À FONDUE CHINOISE

Sauce à fondue au miel

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Miel	90 ml (¾ tasse)
Persil (9K074)	1 pincée
Jus de citron	10 ml (1 c à thé)

Sauce au cari

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Poudre de cari (1W9L050)	8 g (¼ c à thé)
Ail émincé (9K025)	1 gousse

Sauce au cari rouge

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Pâte de cari rouge	30 ml (2 c à soupe)
Curcuma (1A9L043)	5 ml (1 c à thé)
<i>Idéal pour : poisson et fruits de mer!</i>	

Sauce au miel

Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Miel	125 ml (½ tasse)
Sel	1 pincée
Ketchup	80 ml (¼ tasse)
Moutarde	80 ml (¼ tasse)
Échalote française haché fin	1
Sauce Worcestershire	5 ml (1 c à thé)
Sucre	1 pincée
Persil (9K074)	15 ml (1 c à soupe)

Sauce aux cinq poivres

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Crème sûre	250 ml (1 tasse)
Mélange de cinq poivres moulus (9K083)	30 ml (2 c à soupe)
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et porc!</i>	

Sauce aux fines herbes

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Fines herbes	2,5 ml (½ c à thé)
Thym (1W9L034)	2,5 ml (½ c à thé)
Basilic (1W9L069)	2,5 ml (½ c à thé)
Origan (9K072)	2,5 ml (½ c à thé)
Romarin (9K084)	2,5 ml (½ c à thé)
Persil (9K074)	5 ml (1 c à thé)
Échalote française haché fin	15 ml (1 c à soupe)

Sauce cajun

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Ketchup	30 ml (2 c à soupe)
Estragon (1W9L045)	15 ml (1 c à soupe)
Persil (9K074)	15 ml (1 c à soupe)
Épices cajun (6K211)	15 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et porc!</i>	

Sauce du diable

Échalote française haché fin	1
Ail haché fin	1 gousse
Ketchup	125 ml (½ tasse)
Huile de canola	100 ml (1/3 tasse)
Sauce Worcestershire	10 ml (1 c à thé)
Vinaigre blanc	15 ml (1 c à soupe)
Moutarde	20 g (1 c à soupe)

Sauce mayonnaise barbecue

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce barbecue	120 ml (½ tasse)
Sauce Worcestershire	30 ml (2 c à soupe)
Tabasco	Au goût
<i>Idéal pour : volaille et viande rouge!</i>	

Sauce Mille-Îles

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	150 g (9 c à soupe)
Huile d'olive ou canola	90 ml (6 c à soupe)
Oignon haché	100 g
Jus de citron	Au goût
Relish	15 ml (1 c à soupe)
Sucre	15 ml (1 c à soupe)
Paprika (1W9L002)	2 pincées
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et légumes!</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 moutarde et érable

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Moutarde de Dijon	250 ml (1 tasse)
Sirop d'érable	30 ml (2 c à soupe)
Jus de citron	20 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce moutarde, érable et ciboulette

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Ciboulette (1W9L040)	30 ml (2 c à soupe)
Sirop d'érable	15 ml (1 c à soupe)
Moutarde de Dijon	15 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce piquante

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	60 ml (¼ tasse)
Oignon haché fin	25 g (2 c à soupe)
Relish	25 g (2 c à soupe)
Raifort	10 g (1 c à thé)
Poivre (1W9L003)	Au goût
Assaisonnement tout usage (2A2E012)	2,5 ml (½ c à thé)
Assaisonnement marinara MC-12005	5 ml (1 c à thé)

Sauce rosé

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	120 ml (½ tasse)
Échalote française haché très fin	1
Brandy (cognac arôme no 5)	15 ml (1 c à soupe)

Sauce soya veloutée au miel

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Miel	30 ml (2 c à soupe)
Sauce soya	15 ml (1 c à soupe)
Poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce veloutée à l'orange

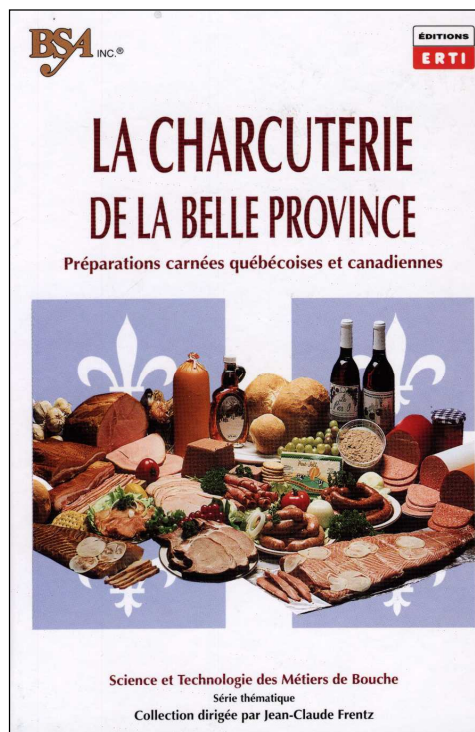
Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Jus d'orange	60 ml (4 c à soupe)
Zeste d'un orange	
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer et volaille!</i>	

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.