



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 DEMI-GLACE MC-12004

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 SAUCE DEMI-GLACE	6
MÉLANGE DE BASE POUR SAUCE DEMI-GLACE MC-12004	6
SAUCES	7
SAUCE AUX POIVRES	7
BŒUF ET PORC	7
LANIÈRES DE BŒUF POIVRADE.....	7
ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE DE MEAUX.....	8
BŒUF BRAISÉ À L'ANCIENNE.....	8

LA SAUCE DEMI-GLACE

La sauce demi-glace est avant tout une sauce polyvalente! Vous pouvez vous en servir comme base et la transformer, en y ajoutant du vin rouge, des champignons, des fines herbes, plusieurs types d'alcool (spiritueux, cidre de glace, porto, liqueurs fines, etc.), de la gelée de fruits, de la moutarde, du poivre, etc. On peut aussi y ajouter de la crème ou la monter au beurre.

Elle s'adapte aussi bien à l'agneau, qu'au bœuf, porc, volaille et viandes de gibier!

Mélange de base pour sauce demi-glace MC-12004

	Recette pour 5 kg
Mélange de sauce demi-glace MC-12004	525 g (4¼ tasses)
Eau froide	5 kg (20 tasses)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Bien dissoudre l'assaisonnement de sauce MC-12004 dans l'eau froide.2. Mijoter en brassant constamment jusqu'à une belle texture velouté.3. Portionner.	

SAUCES

Sauce aux poivres

	Recette 1 kg	Recette 5 kg
Mélange de sauce demi-glace MC-12004	100 g (¾ tasse)	500 g (3¾ tasses)
Eau froide	1 kg (4 tasses)	5 kg (20 tasses)
Poivre Italien 10/14 (1W9L091)	8 g (½ c. à soupe)	40 g (2½ c. à soupe)
Crème à cuisson 35%	60 g (¼ tasse)	30 g (1¼ tasse)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Bien dissoudre le mélange de sauce demi-glace MC-12004 dans l'eau froide. Mijoter afin de conserver les 2/3 de la sauce et ajouter le poivre.2. Mijoter en brassant constamment jusqu'à une belle texture veloutée.3. Ajouter la crème à cuisson et porter à ébullition.4. Portionner.		
Suggestion : <p>Cette sauce est idéale sur vos steaks, brochettes et grillades de veau, volaille et de porc. On peut y ajouter une fine touche de vin rouge, de porto, de cognac et ajouter des grains de poivre verts et poivres roses !</p>		

BŒUF ET PORC

Lanières de bœuf poivrade

Lanières de bœuf	1 kg (2¼ lbs)
Sauce aux poivres	1,75 kg (7 tasses)
Poivrons rouge, vert, jaune, orange en dés ½ po	1 kg (4 tasses)
Oignons rouges en dés	300 g (1½ tasse)
Champignons entiers	3 boîtes de 284 ml (10 onces)
Huile d'olive	60 ml (4 c à soupe)
Beurre	60 ml (4 c à soupe)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Suer les légumes dans la moitié de l'huile d'olive et du beurre (cuire à la vapeur) et réserver.2. Saisir la viande avec le reste de l'huile d'olive et du beurre.3. Mélanger les légumes, le bœuf et la sauce aux poivres.4. Cuire au four à 300°F (150°C) environ 1 heure ou jusqu'à tendreté des lanières de bœuf.	
Rendement : <ul style="list-style-type: none">• Avant cuisson : 2,5 kg (5½ lbs)• Après cuisson : 2,1 kg (4¾ lbs)	

Émincé de porc à la moutarde de Meaux

Lanières de porc	1,4 kg (3 lbs)
Assaisonnement MC-12004	200 g (1½ tasse)
Poivrons rouges, vert, orange, et jaune en gros dés	2 kg (8 tasses)
Légumes (poivrons rouge, vert, jaune, orange et oignons en dés)	1,3 kg (4 tasses)
Champignons entiers	4 boîtes de 284 ml (10 onces)
Moutarde de Dijon	100 g (½ tasse)
Moutarde de Meaux	100 g (½ tasse)
Huile de canola	60 ml (4 c à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire à la valeur les légumes ou suer les légumes avec la moitié de l'huile et réserver. 2. Saisir les lanières de porc avec l'autre moitié de l'huile, réserver. 3. Mijoter la sauce demi-glace et incorporer tous les ingrédients ainsi que les deux moutardes. 4. Cuire au four à couvert à 300°F environ 1 heure jusqu'à tendreté. 5. Portionner. 	
Rendement :	
<ul style="list-style-type: none"> • Avant cuisson : 2,7 kg (6 lbs) • Après cuisson : 2,325 kg (5¼ lbs) 	

Bœuf braisé à l'ancienne

Cubes de bœuf à mijoter	2 kg (5 lbs)
Mélange MC-12004	200 g (1½ tasse)
Huile de canola	120 ml (½ tasse)
Pâté de tomates	50 g (3 c. à soupe)
Eau froide	2,2 kg (9 tasses)
Beurre salé	60 g (4 c. à soupe)
Champignons tranchés en conserves égouttés	2 boîtes de 284 ml (10 onces)
Carottes en dés	120g (¾ tasse)
Oignons perlés	200 g (1 tasse)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saisir la viande dans la ½ de l'huile de canola et colorer la viande. Ajouter la pâte de tomate et réserver. 2. Cuire à la vapeur les légumes ou suer les légumes avec le reste de l'huile et le beurre et sans colorer les légumes, réserver. 3. Mélanger l'assaisonnement MC-12004 avec l'eau froide. 4. Mijoter. Ajouter la viande cuite et les légumes. 5. Faire cuire au four à couvert ou sur la cuisinière à feu doux environ 1 heure ou jusqu'à tendreté. 6. Bien mélanger en cours de cuisson et portionner. 	
Rendement :	
<ul style="list-style-type: none"> • Avant cuisson : 5,25 kg (11½ lbs) • Après cuisson : 3,5 kg (8 lbs) 	
Suggestion :	
<p>Idéal avec le bœuf mais se marie parfaitement avec du veau, de l'agneau, du porc.</p> <p>On peut y ajouter des fines herbes, du vin rouge, du porto, vin de glace ou votre liqueur alcoolisée préférée.</p>	

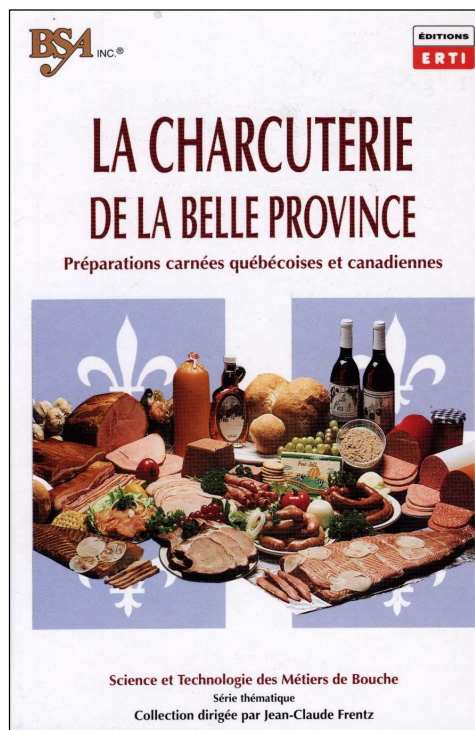
Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

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.