



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 MARINARA MC-12005

# 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 MARINARA.....	6
MÉLANGE DE BASE POUR SAUCE MARINARA MC-12005 .....	6
RECETTES.....	7
CASSEROLE DE SAUCISSES MARINARA .....	7
PAIN DE VIANDE MARINARA.....	7

# LA SAUCE MARINARA

La sauce marinara est une sauce très polyvalente! Vous pouvez utiliser le mélange de base avec les pâtes, les fruits de mer et poissons, ainsi que les volailles. La sauce marinara peut également être transformée en de multiples saveurs. Ajoutez quelques herbes ou épices, de la moutarde... et la sauce sera prête très rapidement!

## Mélange de base pour sauce marinara MC-12005

	<b>Recette pour 5 kg</b>
Mélange de sauce marinara MC-12005	200 g (1¼ tasses)
Huile d'olive	90 g (6 c. à soupe)
Tomates en dés	4,8 kg – 6 boîtes de 796 ml (28 onces)
Assaisonnement tout usage 2A2E012	50 g (2 c. à soupe)
<b>Préparation :</b> 1. Mijoter la sauce et utiliser une moulinette pour la réduire en purée ou en semi purée (avec morceaux) selon vos besoins.	
<b>Rendement :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Avant cuisson : 5,145 kg (11¼ lbs)</li><li>• Après cuisson : 5,025 kg (11 lbs)</li></ul>	
<b>Suggestion :</b> S'utilise avec les pâtes, des boulettes de viande, pain de viande, cigares aux choux, émincé de bœuf, veau, volaille, etc. On peut y ajouter un peu de vin blanc ou un peu de vin rouge pour la modifier encore... ou ne pas ajouter les assaisonnements tout-usage pour la changer encore!	

# RECETTES

## Casserole de saucisses marinara

<b>Ingrédients pour la sauce</b>	
Mélange de sauce marinara MC-12005	68 g (½ tasse)
Assaisonnement tout-usage 2A2E012	17 g (1 c. à soupe)
Tomates en dés	2 boîtes de 796 ml (28 onces)
Huile d'olive	30 ml (2 c. à soupe)
<b>Ingrédients pour les boulettes</b>	
Chair à saucisses ou boulettes de viande standard	1,5 kg (3¼ lbs)
Poivrons verts, rouges et orange	300 g (1½ tasse)
Oignons	275 g (1 tasse)
Champignons en conserve égouttés	1 boîte de 284 ml (10 onces)
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire la sauce tomate et réserver.</li><li>2. Façonner les boulettes de chair à saucisses et colorer dans l'huile de canola.</li><li>3. Suer les légumes sans coloration.</li><li>4. Incorporer le tout et mettre au four à 160°C pour 1 heure.</li></ol>	
Rendement :	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Avant cuisson : 1,7 kg (3¾ lbs)</li><li>• Après cuisson : 1,665 kg (3½ lbs)</li></ul>	

## Pain de viande marinara

<b>Ingrédients pour la sauce</b>	
Mélange de sauce marinara MC-12005	68 g (½ tasse)
Assaisonnement tout-usage (2A2E012)	17 g (1 c. à soupe)
Tomates en dés	2 boîtes de 796 ml (28 onces)
Huile d'olive	30 ml (2 c. à soupe)
<b>Ingrédients pour le pain de viande</b>	
Porc et bœuf haché	1 kg (2¼ lbs)
Liant chapelure Caprisiosa (2A4C073)	100 g (¾ tasse)
Eau froide	200 g (¾ tasse)
Oignons haché fin	100 g (½ tasse)
Carottes râpés	200 g (1 tasse)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire la sauce marinara et réserver.</li><li>2. Préparer les légumes et mélanger avec la viande.</li><li>3. Façonner le pain de viande et cuire au four à 350°F avec la moitié de la sauce.</li><li>4. Après cuisson, servir avec le reste de la sauce, pomme de terre et légumes.</li></ol>	

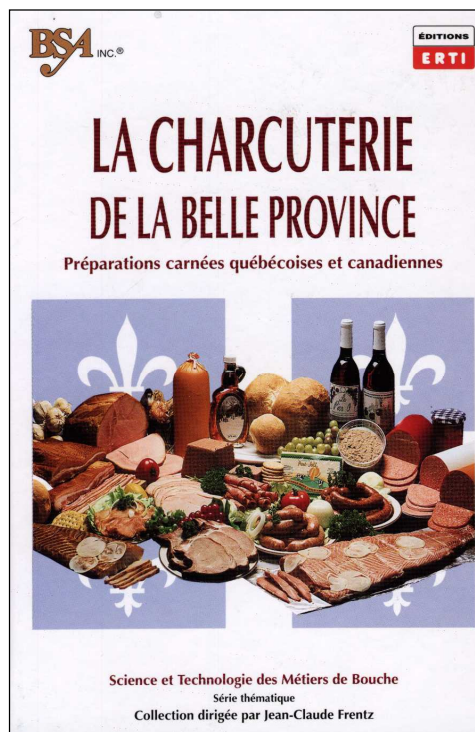
Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

# 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](http://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.