



SAUCISSON SEC À BASE DE BŒUF

MATIÈRES PREMIÈRES

600 g - Collier de bœuf
250 g - Capa de bœuf
150 g - Gras de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

35g - OPTIMA Saucisson Sec Bœuf ou Gibier
(Réf : AR00155)
15g - Sel nitrité
13g - Sel fin

PRÉPARATION

Parage, triage des maigres et du capa de bœuf.
Afin d'avoir un hachage net et régulier et pour ne pas
« farcir » il est conseillé de travailler le plus froid
possible.

Pour cela, raidir en surgélation les gras de porc et les morceaux de viande de bœuf.

Hachage de l'ensemble des viandes et gras au broyeur à la plaque de 4,5 mm Ø.

Mélange des viandes hachées avec OPTIMA Saucisson Sec Bœuf ou Gibier, le sel nitrité et le sel fin
et poussage en menu de porc 34/36 pour de la « couronne » ou en droit de bœuf pour des saucissons
secs. Afin d'assurer une fleur naturelle de surface, il est possible de tremper ou de pulvériser les
saucissons dans une solution eau + fleur de surface.

Procéder ensuite à une phase d'égouttage avec montée progressive de la température de 16 à 23°C
sur 48 à 72 heures avec suffisamment d'humidité et sans trop de ventilation.

Puis passer sur la phase de séchage entre 14 à 16°C pour une humidité relative entre 70 et 75%
pendant 15 jours à 3 semaines selon grosseur.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

