

Saumure pour bœuf à saveurs variées



Saumure :

1 litre d'eau

180 g de saumure à rôti de bœuf (2A2C035)

2 g de saumurage 64 (9K050)

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

Saveurs :

1. Nature
 2. Épices à steak sans sel, sans MSG (2A0B029)
-

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 à l'intérieur du boyau humide et bien agiter
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.