

SAUCISSES SÈCHES

Base saucisse sèche

COMPOSITION:

Lard de poitrine II (surgelé)

Matières auxiliaires par kg de lard:

30g **Saucisse Sèche Complet** (Liant + Epices)

5g de sel nitré

20g de sel de cuisine

PROCÉDÉ:

Passer au cutter avec les matières auxiliaires jusqu'à l'obtention du grain souhaité.

Embosser dans des boyaux de porc.

Faire sécher dans un endroit sombre, bien aéré mais sans courant d'air.

Eventuellement sécher à froid.

MÉLANGE:

"SAUCISSE SÈCHE COMPLET"

En plus d'offrir l'avantage de procéder plus rapidement et avec plus de précision, ce mélange confère plus longtemps une coloration appétissante aux saucisses après séchage.



VARIANTES:

Picantos Italiens

Ajouter au mélange de **base saucisse sèche**

4g/kg **Harissa**

6g/kg **Garnimix Italia**

Embosser dans des boyaux de porc ou de mouton.

Fuet's

Ajouter au mélange de **base saucisse sèche**

2 à 4g/kg **Fines Herbes Spécial**

Embosser dans des boyaux de porc ou de mouton.