

SAUPAL ☆ SAUPAL A. ☆ SAUPAL P. (contient des phosphates)

Donnent une couleur plus belle et stable ainsi qu'un goût plus fin à vos SALAISONS

Compositions des saumures à utiliser pour les salaisons suivantes. A ces compositions on ne peut plus ajouter d'additifs ni dextrose ou autres sucres.

Important: - Dissoudre tout d'abord le Saupal P et ensuite le colorozo car les phosphates sont peu solubles dans de l'eau déjà salée.

- N'utilisez que de la viande bien refroidie (2 à 4° C.). La maturation se fait le mieux dans un endroit sombre, frais et bien aéré.

I.a. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 1,4 kg de Saupal P.

I.b. 10 litres d'eau - 1,4 kg de colorozo - 1 kg de Saupal P.

II.a. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 900 g de Saupal A.

II.b. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 900 g de Saupal.

III. 100 litres d'eau - 18 kg de colorozo - 9 kg de Saupal.

ou 100 litres d'eau - 18 kg de sel - 9 kg de Saupal - 150 g de salpêtre.

IV. Salage à sec: 10 kg de sel - 1,2 kg de Saupal - 75 g de salpêtre.

ou 10 kg de colorozo - 1,2 kg de Saupal.

Jambon cuit phosphaté: A. injecter 10 % avec la saumure I.a. ou 15 % avec la saumure I.b.

B. mettre 24 heures dans la saumure II.a.

C. Après le saumurage laisser reposer les jambons pendant 2 à 3 jours. Ensuite fumer légèrement, désosser, saupoudrer de la gélatine GRANULEE où l'on a enlevé l'os (le jambon n'en peut contenir que 15 g au kg). Recoudre. Mettre en forme et bouillir; les 20 premières minutes à 90 à 95° C. puis à 75° C. Durée: pour les 4 premiers kilos: 1 heure par kg. Prolonger de 30 minutes par kg supplémentaire.

Jambon cuit 'Préparation Artisanale': Injecter 10 % avec la saumure II.a. Continuer les opérations comme décrites sous B. et C. Attention: à ce jambon on ne peut incorporer de la gélatine.

Langue de bœuf cuite: Injecter 15 % avec la saumure II.a. - mettre 2 jours dans la saumure II.a. - maturation 2 à 3 jours - fumer à froid (20° C.) - bouillir à point dans de la gelée - laisser refroidir dans cette gelée.

Jambon à l'os: Saler à sec pendant 2 semaines avec le sel de saumure IV. - mettre 2 à 3 semaines (suivant le poids) dans la saumure III. - maturation 3 à 4 semaines - laver à l'eau tiède - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 6 jours.

Cobourg: (poids moyen) saler à sec pendant 1 semaine avec le sel de saumure IV. - mettre 2 semaines dans la saumure III. - maturation 1 semaine - laver à l'eau tiède - dessaler dans de l'eau courante pendant ± 2 heures - presser en forme pendant 2 jours - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

Noix: mettre 6 à 8 jours dans la saumure II.b. - maturation 1 semaine - dessaler dans de l'eau courante pendant 1 à 2 heures - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

Filet d'Anvers: saler à sec pendant 12 à 24 heures avec le sel de saumure IV. - mettre 5 à 6 jours dans la saumure III. - maturation 2 à 3 jours - dessaler dans de l'eau courante pendant ± 2 heures - sécher - fumer à chaud (45 à 50° C.) pendant 2 à 3 heures.

Lard de poitrine: mettre 3 à 4 jours dans la saumure II.b.

Bacon: mettre 5 à 6 jours dans la saumure II.b. - maturation 2 à 3 jours - fumer à froid (20° C.) pendant 2 jours.

Basse-côte (Spiringue): mettre 5 à 6 jours dans la saumure II.b. - maturation 2 à 3 jours - dessaler dans de l'eau courante pendant 1 à 2 heures - mettre dans une baudruche ou peau de baudruche - entourer de ficelle - sécher - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

POUDRE A FUMER: Pour un goût de fumée plus fin. Composé exclusivement de baies de genévrier concassées et d'herbes aromatiques.