



SALAGE DANS DES SACS SOUS-VIDE AVEC SAUPAL

Avantages:

- Une couleur superbe et stable
- Goût délicieux
- Peu ou pas de goût de sel (Inutile de dessaler)
- Perte de poids insignifiante
- L'espace requis n'est pas plus grand que le volume des pièces à saler
- La viande peut cependant rester un peu plus longtemps dans le sac si elle n'est pas destinée à être vendue immédiatement

Composition:

- 1,0 kg de sel nitré
- 0,6 kg de sel de cuisine
- 0,4 kg de Saupal

SALAGE A SEC	Emploi Composition	Durée de Salage et Méthode de travail
Lard fumé	50g/kg de viande	1 semaine
Bacon	50g/kg de viande	2 semaines
Filet d'Ardenne Pièce levé du Jambon de porc	60g /kg de viande	2 semaines Ensuite rincer et saupoudrer légèrement de 'Mélange Quatre Epices'. Sécher et fumer.
Coppa Spiringue désossé	50g/kg de viande	2 semaines Ensuite rincer et tamponner. Ficeler fermement tous les 2cm avec de la corde de lin. Saupoudrer légèrement de 'Mélange Quatre Epices'. Remettre dans un sac sous vide avec 100g de vin blanc. Retirer ensuite du sac (enrober légèrement de saindoux salé) et faire sécher 8 semaines dans un endroit légèrement ventilé.
Jambon Fumé (Cobourg)	50g/kg de viande	2 semaines Ensuite rincer et remettre dans un sac sous vide avec 20g de sel de cuisine par kg de viande. Après quatre semaines, rincer le jambon, le mouler ou le ficeler. Sécher et fumer.
Viande de boeuf fumé Bords de la plate cuisse ficelés	50g/kg de viande	2 semaines Ensuite rincer, sécher et fumer.

Salage à chaud + quelques suggestions: voir au verso

SALAGE A CHAUD	Emploi Composition	Durée de Salage et Méthode de travail
Lard au four (Enlever les côtes, les cartilages et la couenne ensuite égaliser les côtés)	15g/kg de viande	1 semaine Ensuite rincer et saupoudrer le côté gras de 'Larmix' et cuire 1h au four à 110°C.
Lard Espagnol (Enlever les côtes, les cartilages et la couenne ensuite égaliser les côtés)	15g/kg de viande + 15g/kg de Mélange Chorizo	1 semaine Ensuite rincer et saupoudrer légèrement le côté gras de 'Mélange Chorizo'. Cuire 1h au four à 110°C ou bouillir sous vide à 70°C pendant 4h. Rafraîchir immédiatement. Détailler en tranches. Saupoudrer très légèrement de 'Mélange Chorizo'. Idéal pour le barbecue ou cuit à la poêle.
Roulade à la moutarde (Enlever les côtes, les cartilages et la couenne ensuite égaliser les côtés)	50g/kg de viande	1 semaine Ensuite rincer, tamponner avec le côté gras vers le bas. Faire gonfler 8 feuilles de gélatine dans de l'eau froide, Chauffer 100g de moutarde forte. Retirer du four et y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées. Repartir ce mélange au milieu du lard. Rouler et ficeler. Saupoudrer généreusement la roulade avec le 'Mélange Schaschlik'. Enrouler dans une feuille d'alu et cuire 5h au four à 90°C.
Roulade 'Chorizo' (Enlever les côtes, les cartilages et la couenne ensuite égaliser les côtés)	50g/kg de viande + 15g/kg de Mélange Chorizo	1 semaine Même procédé que pour la roulade à la moutarde mais remplacer la moutarde par 100g de tapenade de poivrons. Saupoudrer de 'Mélange Chorizo' au lieu de 'Mélange Schaschlik'.

Suggestions:

- Si vous disposez d'un fumoir, la '**Poudre à Fumer**' sur la sciure de bois donne un goût de fumée plus fin. La 'Poudre à Fumer' est composée exclusivement de baies de genévrier concassées et d'herbes aromatiques.
- Dans la cas contraire, vous pouvez ajouter une demi capsule de '**Arôme de fumée naturel**' dans le sac sous vide pour les pièces à saler nécessitantes un goût fumé.
- Vous optiendrez un résultat optimal de salage et de coloration dans un frigo à plus de 4°C.
- Si la température de votre frigo oscille entre 1°C et 4°C, prolongez la durée de salage de moitié et veillez à bien entasser les pièces emballées sous vide dans un conteneur fermé afin que le flux du ventilateur n'a pas d'influence. Retourner régulièrement.