

Jambon cuit phosphaté

Si on injecte à 10%, la saumure sera préparée comme suit: pour 10 litres d'eau, ajouter 1,6 kg de sel nitrité et 1,4 kg de **'Saupal P'**.

En injectant 15%, la saumure sera préparée comme suit: pour 10 litres d'eau, ajouter 1,4 kg de sel nitrité et 1 kg de **'Saupal P'**.

Important : dissoudre tout d'abord le **'Saupal P'** et ensuite le sel nitrité, car les phosphates, qui font partie de la composition de **'Saupal P'**, sont peu solubles dans de l'eau déjà salée.

Mettre les jambons injectés pendant 24 heures dans une saumure préparée comme suit: pour 10 l. d'eau, ajouter 1,6 kg de sel nitrité et 900 g de **'Saupal A'**.

Suite du procédé:

Laisser reposer les jambons pendant 2 à 3 jours.

Ensuite fumer légèrement. 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.

Désosser et où l'on a enlevé l'os, saupoudrer de la **'gélatine granulée'**. Le jambon ne peut contenir que 15 g de gélatine par kg.

Recoudre et mettre en forme.

Cuire: les 20 premières minutes à 90/95°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 à 10% avec une saumure préparée comme suit: pour 10 l. d'eau, ajouter 1,6 kg de sel nitrité et 900 g de **'Saupal A.'** Mettre les jambons injectés dans la même saumure pendant 24 heures.

Suite du procédé: voir 'Jambon cuit phosphaté'. **Attention:** à ce jambon on ne peut pas ajouter de gélatine.