

Pâté crème (avec pâté combi)



N° DE RECETTE : 2021171

Quantité Description

Masse de viande

5.000 g	Lard de gorge
3.000 g	Foie de porc
1.000 g	Lait entier
500 g	Crème
500 g	Œufs

Excipients par kg de masse de viande

21 g	PATÉ COMBI (1008289)
16 - 18 g	Sel nitrité
3 g	CLIVIA GOLD OZG (1001154)
2 g	GLUTACLEAN (1000389)
2 g	OIGNON BRAISÉ LIQUIDE (1000689)

Notes

Variations en ajoutant :

- 10 % GRANULÉS DE POMMES (1000891), trempés au porto pour un pâté crème aux pommes
- 10 % de canneberges séchées pour un pâté crème aux canneberges
- 10 % de confiture de myrtilles pour un pâté crème aux myrtilles

Manipulation

- 1) Retirer les canaux biliaires du foie de porc.
- 2) Hacher finement le foie, puis ajouter le sel nitrité et continuer à hacher jusqu'à l'obtention d'une belle liaison.
- 3) Retirer le foie du cutter.
- 4) Échauder le lard de gorge à 90 °C dans la marmite ou le cuit-vapeur jusqu'à un cœur de 67 °C.
- 5) Placer le lard de gorge échaudé dans le cutter.
- 6) Ajouter les œufs, le CLIVIA GOLD, l'OIGNON BRAISÉ LIQUIDE, le PATÉ COMBI et le GLUTACLEAN. Après quelques tours, ajouter la crème et le lait et continuer à hacher.
- 7) Lorsque la température de l'émulsion a baissé à 45 °C, ajouter le foie et continuer à hacher jusqu'à l'obtention d'un beau mélange homogène et crémeux.
- 8) Remplir le pâté dans les moules souhaités.
- 9) Régler le four à une température de 90 °C avec une humidité relative de 100% et faire cuire le pâté à une température à cœur de 72 °C.
- 10) Laisser refroidir.
- 11) Finir le pâté et décorer selon vos envies.

Préparation

Couper à froid.

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.