

BSA

L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Charcuterie cuite artisanale

LIVRE DE RECETTE

« PRODUITS SAUMURÉS »

« PRODUITS SOUS BOYAUX »

& AUTRES

VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche

Offrir des produits, des équipements, un service et un support technique de qualité, répondant aux exigences de chacun des clients

BSA sec/lp SMB

CAYRON Patrice, Directeur
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint

SOUCY Alain, Représentant Technique
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique

ACHOUHAL Brahim, Représentant
BERNIER Éric, Représentant
CYR Bruno, Représentant
GRAVELLE Marc, Représentant
LAMBERT Richard, Représentant
ROY Martin, Représentant
THIBODEAU Kevin, Représentant

6005, boul. Couture
Montréal (St-Léonard), Qc.
H1P 3E1
Tel : 514-852-3199
877-852-3199
Fax : 514-852-6132

Via Viateur Inc.

BEAUDIN Jules, Copropriétaire
ROY Stéphane, Représentant

1930, rue Brisay
Chicoutimi, Qc
G7K 0A3
Tel: 418-545-9308
Fax: 418-545-0835

Distribution Dan-Hel Inc.

LANDRY Daniel, Président
DURIVAGE Martin, Représentant
LANDRY Martin, Représentant
ROUSSEAU Alexandre, Représentant

132, rue de l'Alaska
Beauport, Qc
G1B 1V5
Tel : 418-666-4798
Fax : 418-663-4513

BSA Ontario Inc.

Butcher Supplies and Technical Services
Janice Gordon, Propriétaire
58 Margaret Drive
North Bay Ontario
P1B 8G5

Cell: 705-498-9528
Tel: 705-498-9531
Fax: 705-476-1312

TABLE DES MATIÈRES

LES PRODUITS CUITS SOUS-BOYAUX	6
MÉTHODE DE FABRICATION RÉGULIÈRE	6
CUISSON ET REFROIDISSEMENT	6
RECETTES DE PRODUITS CUITS SOUS-BOYAUX	6
BOLOGNE RUSTIQUE (2B1I003).....	6
BOLOGNE SAG-LAC (7A214).....	7
BOUDIN NOIR (5K003).....	7
BOUDIN BLANC (7C123)	8
BOUDIN DE VOLAILLE AUX LÉGUMES (7C123 & 2A6D034)	8
KIELBASSA (6J215)	9
KNACKWURST (7C121).....	9
MORTADELLE (6F222)	10
MORTADELLE, SANS MSG (2A1D033)	10
PAIN JAMBON-BACON (6D257)	11
OCTOBERFEST (6J212).....	11
PEPPERONI (7D232)	12
PEPPERETTE	12
POLONAISE CUITE (6E229)	12
SALAMI À L'ANCIENNE (2A4H051).....	13
SMOKED MEAT, SAUCISSON (2A5J027).....	13
SALAMI CUIT (2A0B021)	14
SAUCISSON À L'AIL (7D228).....	14
SIMILI-POULET (7D228).....	14
LES PRODUITS SAUMURÉS	15
PRÉPARATION DE LA SAUMURE	15
INJECTION EN 1 PASSE	15
INJECTION EN 2 PASSES	16
CUISSON ET REFROIDISSEMENT	16
FINITION DES PRODUITS	17
RECETTES DE PRODUITS SAUMURÉS	17
BACON ARTISANAL (2A3B015).....	17
CAPICOLLO, SAUCISSON STYLE (6E223).....	17
DINDE, ROULÉE DE (2A1F031).....	18
JAMBON CUIT ARTISANAL, ÉPAULE PICNIC & BACON	18

JAMBON HACHÉ (2A2L022).....	19
JAMBON QUÉBÉCOIS (2A2L022).....	19
OREILLE DE CRISSE, LARD GRILLÉ.....	20
PASTRAMI.....	20
FLANC SALÉ (6M242).....	20
POITRINE DE DINDE ARTISANALE.....	21
POITRINE DE DINDE ASSAISONNÉE (2A1F031).....	21
POITRINE DE DINDE STYLE "SMOKED MEAT".....	22
PORC STYLE "SMOKED MEAT".....	22
RÔTI DE BŒUF (2A2C035).....	23
VIANDE FUMÉE (SMOKED MEAT) (6J213).....	23

LES CHARCUTERIES CUITES EN MOULES 24

DÉFINITION DE L'ÉCHAUDAGE.....	24
EFFET DE L'ÉCHAUDAGE:.....	24
OBJECTIF DE L'ÉCHAUDAGE.....	24
PROCÉDURE D'ÉCHAUDAGE.....	24
MÉTHODE DE PRÉPARATION DES PÂTÉS, MOUSSES ET TERRINES.....	25
PERSONNALISATION DES PRODUITS.....	25
DÉCORATION.....	25
RECETTES DE PÂTÉS, DE MOUSSES & DE TERRINES.....	26
MOUSSE DE FOIE.....	26
MOUSSE DE DINDE (SANS FOIE) 2A6E021.....	26
PÂTÉ DE CAMPAGNE.....	27
PÂTÉ DE CAMPAGNE 2A6E021.....	27
PÂTÉ DE FOIE.....	28
PÂTÉ DE FOIE 2A6E021.....	28
RILLETES DE PORC.....	29
TERRINE DE GIBIER.....	29
TERRINE D'AUTRUCHE AUX PRUNEAUX.....	30
TERRINE DE CANARD À L'ORANGE & VIN BLANC.....	31
TERRINE DE FAISANT AUX CANNEBERGES.....	32
PROCÉDÉ DE FABRICATION DE CRETONS.....	32
RECETTES DE CRETONS.....	33
CRETON (7D234).....	33
CRETON (SANS MSG) (2A1C007).....	33
CRETON AIL & FINES HERBES (2A0A058).....	33
CRETON SANS GLUTEN ET SEL RÉDUIT (SGSD0001).....	33
CRETON AUX LÉGUMES (2A1A037).....	34
CRETON FORESTIER (2A1B019).....	34
CRETON VOLAILLES (7D245).....	34

CRETON VOLAILLE (SANS MSG) (2A1C028).....	34
PRÉPARATION DE STYLE TÊTE FROMAGÉE (6G209)	35
DIVERS.....	36
RECETTES.....	36
AILES DE POULET PIQUANTES 9B006	36
AILES DE POULET DOUCES INFERNALES (2B1I005)	36
BOUILLON À FONDUE CHINOISE (7K003).....	37
CAPICOLLO À L'ANCIENNE (9C058)	37
CÔTE LEVÉE B.B.Q. (6J207)	38
CÔTE LEVÉE B.B.Q. MIEL & AIL (2A2B006)	38
GRAISSE DE RÔTI (7D254).....	39
JERKY (2A5I005)	39
SAUCE À PIZZA (2A1J018)	39
SAUCE À SPAGHETTI (6C236).....	40
TOURTIÈRE (6K214)	40

LES PRODUITS CUIITS SOUS-BOYAUX

MÉTHODE DE FABRICATION RÉGULIÈRE

- Hacher la viande au hachoir à la plaque à trou désirée pour obtenir la texture voulue (1-2 fois).
- S'il y a lieu, ajouter le sel nitrite à l'eau.
- Mélanger l'eau à la viande jusqu'à absorption complète et, par la suite, ajouter le liant assaisonné. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et collant.
- Il est facultatif, mais suggéré, de repasser le mélange au hachoir afin de favoriser l'émulsion et réduire le grain au maximum.
- Pousser sous boyaux désirés.

CUISSON ET REFROIDISSEMENT

- Démarrer le cycle de cuisson dans l'eau froide ou tiède et suivre le cycle suivant :

Durée		Température de l'eau
Étape 1 :	60 minutes	de 60°C (140°F)
Étape 2 :	90 minutes	de 70°C (158°F)
Étape 3 :	le reste du temps	de 80°C (176°F)

- Cuire jusqu'à l'obtention de la température interne voulue.
- Refroidir par immersion dans l'eau courante. Un refroidissement dans la glace est aussi valable. Le but premier d'un refroidissement rapide est vraiment d'éviter que le produit demeure longtemps dans la zone dangereuse de température.

RECETTES DE PRODUITS CUIITS SOUS-BOYAUX

Bologne Rustique (2B1I003)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,7	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 6D236 <ul style="list-style-type: none">• sel nitrite 6,4%• assaisonnement	0,068 3,230	3 g 142 g
TOTAL	30,19	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification :		
1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.		
2. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).		

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

Bologne Sag-Lac (7A214)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 7A214 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,601 2,059	26 g 91 g
TOTAL	30,34	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.
2. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).

Boudin noir (5K003)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de sang
Sang	10,00	Ajouter
Lait (3,25%)	3,50	350 g
Gras de porc	1,00	100 g
Liant assaisonné 5K003	1,35	135 g
POIDS TOTAL AVANT CUISSON	15,85	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Recette complète :

1. Pocher le gras jusqu'à ce qu'il casse sous les doigts.
2. Hacher le gras au travers d'une plaque très fine.
3. Mélanger le sang, le lait, le gras haché et le liant assaisonné.
4. Bien rincer les boyaux et s'assurer, en faisant passer de l'eau à l'intérieur, qu'ils ne comportent aucune perforation.
5. Laisser tremper les boyaux quelques minutes dans l'eau tiède.
6. À l'aide d'un entonnoir, verser le mélange dans le boyau désiré. La cuisson doit être démarrée le plus tôt possible après l'embossage.
7. Faire chauffer l'eau de cuisson pour obtenir une température de 85°C à 90°C (185°F à 194°F). L'eau ne doit pas bouillir.
8. Régler ensuite la cuisson à une température de 80°C (176°F).
9. La durée de cuisson varie selon le diamètre du boyau (20 à 25 minutes).
10. Pour s'assurer que la cuisson est bien complétée, perforer le boyau à l'aide d'une aiguille très fine. Si un liquide rouge s'écoule, la cuisson n'est pas terminée. Poursuivre jusqu'à ce que le jus qui s'écoule soit translucide.
11. Rincer les boudins à l'eau froide, puis les disposer dans un endroit aéré de façon à favoriser le refroidissement.
12. Placer au réfrigérateur.

Boudin blanc (7C123)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Parures de veau 85% maigre	2,72	Ajouter
Gras de porc	1,59	
Eau glacée ou lait	1,59	369 g
Liant assaisonné 7C123	1,08	251 g
TOTAL	6,98	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.
2. Cuire dans l'eau à 88°C (190°F) jusqu'à température à cœur de 72°C (162°F).
3. Rincer les boudins à l'eau froide et les disposer dans un endroit aéré de façon à favoriser le refroidissement.

Boudin de volaille aux légumes (7C123 & 2A6D034)

	Recette
Poulet désossé	800 g
Peau et gras de poulet	200 g
Lait 2%	380 g
Liant assaisonné 7C123	250 g
Assaisonnement légumes 2A6D034	60 g

Procédure :

1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.
2. Cuire dans l'eau à 88°C (190°F) jusqu'à température à cœur de 78°C (172°F).
3. Rincer les boudins à l'eau froide et les disposer dans un endroit aéré de façon à favoriser le refroidissement.

Alternative au robot culinaire :

1. Hacher la viande et la peau demi-gelée une fois.
2. Mettre au robot culinaire, puis ajouter lait, liant, assaisonnement.
3. Laisser tourner jusqu'à texture lisse.
4. Mettre en boyau.
5. Cuire dans l'eau à 88°C (190°F) jusqu'à température à cœur de 78°C (172°F).

Kielbassa (6J215)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	3,86	170 g
Liant assaisonné 6J215 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 6,4% • assaisonnement 	0,068 1,253	3 g 56 g
TOTAL	27,86	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Plaques recommandées : 5 mm	Types de boyaux :	Boyaux de porc : 38/42 mm Boyaux de bœuf 35/38 mm
Modification : <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacher la viande au moins 1 fois. Une partie de la viande peut être hachée plus grossièrement pour offrir une texture différente. 2. Repasser au hachoir la partie fine seulement. Ajouter la partie plus grossière. 3. Laisser reposer pour une période de 12 heures avant de procéder à la cuisson. 4. Cuire pendant 15 minutes à 60°C (140°F). Augmenter la température de cuisson à 80°C (176°F) jusqu'à la température à cœur du produit de 72°C (162°F). 		

Knackwurst (7C121)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Parures de bœuf 70% maigre	18,03	Ajouter
Eau glacée	3,00	166 g
Liant assaisonné 7C121 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,458 1,1923	25 g 66 g
TOTAL	22,68	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Plaques recommandées : 3,5 mm	Types de boyaux :	Boyaux de porc : 29/32 mm
Modification : <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine. 2. Cuire pendant 15 minutes à 60°C (140°F). Augmenter la température de cuisson à 80°C (176°F) jusqu'à la température à cœur du produit de 72°C (162°F). 		

Mortadelle (6F222)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Gras en cube	5,88	260 g
Eau glacée	2,31	102 g
Liant assaisonné 6F222		
• sel nitrite 6,4%	0,06	2,6 g
• assaisonnement	1,53	67,4 g
TOTAL	32,46	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Couper le gras en cube.
2. Hacher la viande au moins 3 fois (sauf les cubes) à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.
3. Ajouter les cubes de gras à la fin des hachages (ne pas les hacher).
4. Pousser sous boyaux désirés (imperméables).
5. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).

Mortadelle, sans MSG (2A1D033)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	20,00	Ajouter
Gras en cube	5,14	257 g
Eau glacée	2,03	102 g
Liant assaisonné 6F222		
• sel nitrite 6,4%	0,087	4 g
• assaisonnement	1,303	65 g
TOTAL	28,56	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Couper le gras en cube.
2. Hacher la viande au moins 3 fois (sauf les cubes) à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine.
3. Ajouter les cubes de gras à la fin des hachages (ne pas les hacher).
4. Pousser sous boyaux désirés (imperméables).
5. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).

Pain jambon-bacon (6D257)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande de porc 80% maigre	8,50	Ajouter
Morceaux de jambon cuit	5,00	588 g
Morceaux de bacon	3,50	412 g
Eau	2,50	294 g
Liant assaisonné 6D257 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,220 1,300	25 g 154 g
TOTAL	28,56	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Procédure :

1. Hacher la viande maigre, ainsi que les morceaux de jambon et de bacon à la plaque à trous désirée (le plus souvent avec 3,5 mm ou 6,5 mm).
2. Ajouter l'eau et l'unité. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.
3. Mettre en boyau et cuire selon « Cuisson & refroidissement ». Deuxième alternative, mettre dans des moules et cuire au four à une température de 85°C (185°F) jusqu'à une température à cœur de 70°C (158°F).
4. Laisser reposer à température ambiante pendant environ une heure et entreposer ensuite au réfrigérateur.

Octoberfest (6J212)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau froide	4,08	180 g
Liant assaisonné 6J212 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 6,4% • assaisonnement 	0,08 2,02	3,5 g 85,9 g
TOTAL	28,88	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Modification :

1. Cuire pendant 15 minutes à 60°C (140°F). Augmenter la température de cuisson à 80°C (176°F) jusqu'à la température interne du produit de 72°C (162°F).

Pepperoni (7D232)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,008	Ajouter
Eau froide	4,00	182 g
Liant assaisonné 7D232 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,465 1,915	21 g 87 g
TOTAL	28,38	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : 1. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).		

Pepperette

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,008	Ajouter
Eau froide	4,00	182 g
Liant assaisonné 7D232 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,465 1,915	21 g 87 g
TOTAL	28,38	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : 1. Mettre au four à 85°C (185°F) et cuire jusqu'à température à cœur de 72°C (162°F).		

Polonaise cuite (6E229)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	2,72	120 g
Liant assaisonné 6E229 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 1% • assaisonnement 	0,52 1,38	23 g 61 g
TOTAL	27,30	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : 1. Cuire pendant 15 minutes à 60°C (140°F), puis augmenter la température de cuisson à 80°C (176°F) jusqu'à la température à cœur du produit de 72°C (162°F).		

Salami à l'ancienne (2A4H051)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A4H051		
• sel nitrite 6,4%	0,096	4 g
• assaisonnement	3,23	142 g
TOTAL	31,01	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification :		
1. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).		

Smoked Meat, saucisson (2A5J027)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,67	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A5J027		
• sel nitrite 6,4%	0,095	4 g
• assaisonnement	2,570	113 g
• cassonade	0,251	11 g
TOTAL	30,59	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification :		
1. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F).		

Salami cuit (2A0B021)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	3,70	263 g
Liant assaisonné 2A0B021 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 6,4% • assaisonnement 	0,066 1,790	3 g 79 g
TOTAL	28,24	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C (154°F). 		
<i>Parure de bœuf pour salami pur bœuf. Parure de porc pour salami cuit. Nous recommandons des parures de bœuf 85% maigre et des parures de porc 60% maigre pour le salami au bœuf.</i>		

Saucisson à l'ail (7D228)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Porc 70% maigre	16,00	Ajouter
Eau glacée	4,00	250 g
Liant assaisonné 7D228 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 6,4% • assaisonnement 	0,065 2,00	4 g 125 g
Poudre d'ail	0,128	8 g
TOTAL	22,065	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine. 2. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C. 		

Simili-poulet (7D228)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Porc 70% maigre	16,00	Ajouter
Eau glacée	4,00	250 g
Liant assaisonné 7D228 <ul style="list-style-type: none"> • sel nitrite 6,4% • assaisonnement 	0,065 2,00	4 g 125 g
TOTAL	22,065	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
Modification : <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacher la viande au moins 3 fois à la plaque à trous la plus petite pour obtenir une texture très fine. 2. Cuire selon le procédé habituel (voir « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à température à cœur de 68°C. 		

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

LES PRODUITS SAUMURÉS

PRÉPARATION DE LA SAUMURE

- Parer la viande à injecter.
- Prendre le poids des viandes et calculer, avec le taux d'injection spécifique à notre produit, la quantité de saumure à fabriquer. Ne pas oublier d'ajouter une quantité de 3-4 kg de saumure pour des fins de trempage.

Ex :

- *Poids de viande parée : 14,5 kg*
- *Taux d'injection du jambon : 35 %*
- *Quantité de saumure requise pour l'injection : $14,5 \text{ kg} \times 35 \% = 5,07 \text{ kg}$*
- *Quantité de saumure à fabriquer : $5,07 \text{ kg (injection)} + 3 \text{ à } 4 \text{ kg (trempage)} = 9 \text{ kg total}$*

- Préparer la saumure dans un récipient propre et bien désinfecté.
- Utiliser de l'eau très froide. Il est préférable de mettre de l'eau à refroidir, la veille, au réfrigérateur.
- Bien dissoudre tous les ingrédients dans l'eau. Si la saumure utilise l'ingrédient « Polival 30 C », saupoudrer cet ingrédient dans l'eau en premier, tout en remuant énergiquement. S'assurer de sa complète dissolution avant d'incorporer les autres intrants.
- Il est impératif de vérifier à ce qu'il ne reste aucun résidu non dissous avant de commencer l'étape d'injection.

INJECTION EN 1 PASSE

- Peser la pièce de viande et calculer son poids attendu après injection.

Ex :

- *Poids de la pièce de viande : 7,45 kg*
- *Taux d'injection du jambon : 35 %*
- *Poids attendu après injection : $7,45 \text{ kg} + (7,45 \text{ kg} \times 35 \%) = 10,05 \text{ kg}$*

- Injecter dans la pièce en essayant, le plus possible, de suivre le sens des fibres du muscle. À noter qu'il est primordial d'éviter de faire une injection stationnaire dans le muscle afin de ne pas créer de poche de gélatine dans le produit fini.
- Peser la pièce de viande injectée et recommencer l'injection jusqu'à l'obtention du poids désiré.
- Mettre les morceaux de viande en maturation, par trempage, dans la saumure pour une période de 24 à 48 heures.
- Faire la finition du produit tel que requis.

INJECTION EN 2 PASSES

- Peser la pièce de viande et calculer son poids attendu après la première injection.

Ex :

- *Poids de la pièce de viande : 7,45 kg*
- *Taux d'injection de la viande fumée (smoked meat) : 50 %*
- *Première injection : 25%*
- *Poids attendu après injection : $7,45 \text{ kg} + (7,45 \text{ kg} \times 25 \%) = 9,312 \text{ kg}$*

- Injecter dans la pièce en essayant, le plus possible, de suivre le sens des fibres du muscle. À noter qu'il est primordial d'éviter de faire une injection stationnaire dans le muscle afin de ne pas créer de poche de gélatine dans notre produit fini.
- Peser la pièce de viande injectée et recommencer l'injection jusqu'à l'obtention du poids désiré.
- Mettre les morceaux de viande dans la saumure pour une maturation de 24 heures au réfrigérateur d'une période.
- Procéder à la deuxième injection selon le calcul suivant :

Ex :

- *Poids de la pièce de viande (déjà injectée à 25%) : 9,310 kg*
- *Deuxième injection : 20% (calculer sur la viande injectée à 25%)*
- *Poids attendu après injection : $9,312 \text{ kg} + (9,312 \text{ kg} \times 20 \%) = 11,175 \text{ kg}$*
- *Cette procédure nous permet d'obtenir un taux d'injection total de 50% soit :*
- *$7,45 \text{ kg} + (7,45 \text{ kg} \times 50\%) = 11,175 \text{ kg}$*

- Faire l'enrobage du produit (si nécessaire) et laisser reposer dans un sac de cuisson, sous vide, pour une période pouvant aller jusqu'à 5 jours.

CUISSON ET REFROIDISSEMENT

- Démarrer le cycle de cuisson dans l'eau froide ou tiède et suivre le cycle suivant :

Durée		Température de l'eau
Étape 1 :	60 minutes	de 60°C (140°F)
Étape 2 :	90 minutes	de 70°C (158°F)
Étape 3 :	le reste du temps	de 80°C (176°F)

- Cuire jusqu'à l'obtention de la température interne voulue.
- Refroidir par immersion dans l'eau courante. Un refroidissement dans la glace est aussi valable. Le but premier d'un refroidissement rapide est vraiment d'éviter que le produit demeure longtemps dans la zone dangereuse de température.

FINITION DES PRODUITS

- Préchauffer le four (ventilé ou conventionnel) à 175°C (350°F).
- Y déposer les pièces de viande pour une durée de 10-15 minutes afin de chauffer la surface et de faire croûter le produit.

RECETTES DE PRODUITS SAUMURÉS

Bacon artisanal (2A3B015)

	Recette complète (kg)	Pour ~ 1 kg de saumure
Eau	23,00	1000,0 g
Unité pour saumure bacon 2A3B015		
• sel nitrite 6,4%	0,36	15 g
• assaisonnement	4,13	179 g
Procédure : <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ». 2. Faire une injection à un taux de 15% en 1 passe (voir volet « Injection en 1 passe »). 3. Il est possible de vaporiser une couche de fumée liquide sur les flancs de porc afin de donner de la saveur et de la couleur au produit. 4. Cuire jusqu'à une température à cœur de 62°C (144°F) selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») 		

Capicollo, saucisson style (6E223)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande (socs)	50,00	Utiliser
Eau	7,50 kg	150 g
Unité pour saumure bacon 6E223		
• sel nitrite 6,4%	0,17	3 g
• assaisonnement	2,39	48 g
Procédure : <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper la viande en cube (1-2 cm). 2. Mélanger l'eau, le sel nitrite et l'assaisonnement. 3. Baratter jusqu'à absorption complète de la saumure. 4. La viande destinée à la fabrication des produits épicés (forts) sera alors enrobée d'un mélange de piment de Cayenne et de paprika et le produit fini sera rouge. Celle réservée à la production de capicollo doux sera enrobée de poivre noir moulu et le produit fini sera plus gris. Pour ce faire, nous devons introduire l'enrobage (1 c. à table) à l'intérieur du boyau mouillé qui servira au poussage et bien agiter jusqu'à ce qu'il colle à la surface. 5. Pousser la viande dans un boyau. Attacher les boyaux à l'extrémité avec une ficelle après en avoir chassé l'air. 6. Entreposer les capicollo au froid jusqu'à la cuisson. La cuisson doit se faire dans un délai maximal de 24 heures suivant la mise en forme. 		

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

Dinde, roulée de (2A1F031)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Poitrine de dinde	10,00	
Eau	2,50 kg	250 g
Unité pour saumure bacon 2A1F031	0,60	60 g

Procédure :

1. Couper la poitrine de dinde en cube.
2. Mélanger l'eau et les ingrédients.
3. Baratter jusqu'à l'absorption complète de la saumure (environ 1 heure). À noter que cette étape peut se faire par simple mélange à la main et en laissant le tout reposer, au froid, pour une période de 24 heures. Remélanger à la main jusqu'à absorption complète.
4. Pousser sous boyaux imperméables et cuire jusqu'à une température à cœur de 68°C (154°F) selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement »).
5. Une variante de cette recette est d'ajouter de la fumée liquide (0,5 à 1,0 g par kg de viande)

Jambon cuit artisanal, épaule picnic & bacon

	Pour ≈15 kg de saumure (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	15,00	1000,0 g
Polival 30C 5F402	2,025	135,0 g
Sel nitrite (6,4% de concentration) 9K050	0,130	9,0 g
Sel	1,130	75,0 g
Érythorbate de sodium 9K049	0,030	2,0 g
Arôme bouquet #6 liquide 5H005	0,090	6,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure » .
2. Faire une injection à un **taux de 35%** (jambon, longe, picnic, etc.), un **taux de 25%** pour les fesses et les longes avec os, ou un **taux de 15%** pour le bacon de flanc, le tout en 1 seule passe (voir volet « Injection en 1 passe »). Le danger d'une mauvaise injection dans le flanc est qu'il y a risque d'accumulation de saumure entre les couches de gras et de maigre et formation de gélatine après cuisson.
3. Pour faire l'assemblage de deux pièces, utiliser de la carraghénine et bien ficeler.
4. Il est possible de vaporiser une couche de fumée liquide (5M218) sur les produits afin de donner de la saveur et de la couleur.
5. Cuire le produit jusqu'à une température à cœur de :

Pour le jambon cuit, longe	68°C (154°F)
Pour le jambon toupie, épaule picnic	64°C (147°F)
Pour le jambon avec os (fesse entière)	60°C (140°F)
Pour le bacon de flanc	62°C (144°F)

selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement »)

Jambon haché (2A2L022)

	Recette complète
Fesse de porc haché	1,20 kg
Eau	250 g
Fumée liquide	2 g (facultatif)
Unité pour saumure bacon 2A2L022	
• sel nitrite 6,4%	3 g
• assaisonnement	43 g
Saveur fonctionnelle 2A2L023	15 g

Procédure :

- Hacher la viande.
- Ajouter l'eau et les ingrédients secs. Bien mélanger.
- Laisser reposer, au froid, durant 24 heures.
- Bien mélanger à nouveau et pousser sous boyaux imperméables pour une cuisson par immersion dans l'eau, jusqu'à une température à cœur de 68°C (154°F), selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement »).

Jambon Québécois (2A2L022)

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	20,00	1000,0 g
Unité pour saumure 2A2L022		
• sel nitrite 6,4%	0,23	11 g
• assaisonnement	2,99	150 g
Saveur fonctionnelle 2A2L023	0,60 (facultatif)	30 g (facultatif)

Procédure :

- Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
- Faire une injection à un **taux de 45%** en 1 seule passe (voir volet « Injection en 1 passe »).
- Pour faire l'assemblage de deux pièces, utiliser de la carraghénine et bien ficeler.
- Il est possible de vaporiser une couche de fumée liquide (5M218) sur les produits afin de donner de la saveur et de la couleur.
- Cuire le produit jusqu'à une température à cœur de :

Pour le jambon cuit, longe	68°C (154°F)
Pour le jambon toupie, épaule picnic	64°C (147°F)
Pour le jambon avec os (fesse entière)	60°C (140°F)

selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement »)

Oreille de crisse, lard grillé

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Sel	9,00	180 g
Sel nitrite 6,4% 9K050	2,00	40 g

Procédure :

1. Préparer la viande (gras de dos avec couenne). Retirer toutes les parties rouges visibles de la viande.
2. Mélanger l'eau, le sel et le sel nitrite.
3. Faire tremper la viande dans la saumure, pendant au moins 7 jours, au réfrigérateur.
4. Les conditionner en chaudière et les recouvrir d'une nouvelle saumure saturée (250g de sel / litre d'eau).
5. Les trancher gras en fines lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Les griller ensuite dans l'huile jusqu'à l'obtention d'une couleur légèrement dorée.

Pastrami

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité de saumure viande fumée 6J213		
• Partie #1 (sucre brun)	1,500	30,0 g
• Partie #2 (sel nitrite)	0,350	7,0 g
• Partie #3 (assaisonnement)	4,100	82,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes (œil de ronde) et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 50%** en 2 passes (voir volet « Injection en 2 passes »).
3. Faire l'enrobage des pièces de viande avec le mélange 1W9L070. Mettre sous-vide et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3-5 jours.
4. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimale de 72°C (162°F).

Flanc salé (6M242)

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	25,00	1000,0 g
Unité de saumure flanc salé (6M242)	5,89	236 g

Procédure :

1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 10% - 15%** en 1 passe (voir volet « Injection en 1 passe »). Nous pouvons procéder par trempage avec un temps de repos d'environ 5 jours.
3. Emballer sous-vide, sans les cuire, afin de conserver leur couleur rosée.

Poitrine de dinde artisanale

	Pour ≈45 kg de saumure (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	45,00	1000,0 g
Polival 30C 5F402	6,07	135,0 g
Sel	3,60	80,0 g
Érythorbate de sodium 9K049	0,14	3,0 g
Arôme bouquet #6 liquide 5H005	0,18	4,0 g
Arôme (autre saveur disponible)	0,09	2,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 30%** en 1 seule passe (voir volet « Injection en 1 passe »).
3. Pour faire l'assemblage de deux pièces, utiliser de la gélatine 250 bloom (9K093) et bien ficeler.
4. Il est possible de vaporiser une couche de fumée liquide (5M218) sur les poitrines afin de donner de la saveur et de la couleur au produit.
5. Cuire jusqu'à une température à cœur de 70°C (158°F) selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement »)

Poitrine de dinde assaisonnée (2A1F031)

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité pour saumure de dinde 2A1F031	7,32	146 g

Procédure :

1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 50%** en 2 passes (voir volet « Injection en 2 passes »).
3. Pour faire l'assemblage de deux pièces, utiliser de la gélatine carraghénine et bien ficeler.
4. Il est possible de vaporiser une couche de fumée liquide sur les poitrines afin de donner de la saveur et de la couleur au produit.

Poitrine de dinde style "Smoked meat"

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité de saumure viande fumée 6J213		
• Partie #1 (sucre brun)	1,500	30,0 g
• Partie #2 (sel nitrite)	0,350	7,0 g
• Partie #3 (assaisonnement)	4,100	82,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes (poitrine de dinde) et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 50%** en 2 passes (voir volet « Injection en 2 passes »).
3. Faire l'enrobage des pièces de viande avec le mélange 1W9L070. Mettre sous vide et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3-5 jours.
4. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimale de 72°C (162°F).

Porc style "Smoked meat"

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité de saumure viande fumée 6J213		
• Partie #1 (sucre brun)	1,500	30,0 g
• Partie #2 (sel nitrite)	0,350	7,0 g
• Partie #3 (assaisonnement)	4,100	82,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes (extérieur de ronde de la fesse) et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 30%** en 2 passes (voir volet « Injection en 2 passes »).
3. Faire l'enrobage des pièces de viande avec le mélange 1W9L070. Mettre sous vide et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3-5 jours.
4. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimale de 72°C (162°F).

Rôti de bœuf (2A2C035)

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité de saumure rôti de bœuf 2A2C035	9,00	180 g

Procédure :

1. Préparer les viandes et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 30%** en 1 passe (voir volet « Injection en 1 passe »).
3. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimum 63°C (145°F) pour un résultat medium-saignant. Pour une cuisson moindre, il est impératif de se référer à la réglementation fédérale. Vous trouverez ces informations dans le « Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes », au chapitre 4, article 4.10.3, volet (3) cuisson.

Viande fumée (Smoked meat) (6J213)

	Recette complète (kg)	Pour ≈1 kg de saumure
Eau	50,00	1000,0 g
Unité de saumure viande fumée 6J213		
• Partie #1 (sucre brun)	1,500	30,0 g
• Partie #2 (sel nitrite)	0,350	7,0 g
• Partie #3 (assaisonnement)	4,100	82,0 g

Procédure :

1. Préparer les viandes (pointe de poitrine) et la saumure tel qu'indiqué dans le volet « Préparation de la saumure ».
2. Faire une injection à un **taux de 50%** en 2 passes (voir volet « Injection en 2 passes »).
3. Faire l'enrobage des pièces de viande avec le mélange 1W9L070. Mettre sous vide et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3-5 jours.
4. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimale de 72°C (162°F).

LES CHARCUTERIES CUITES EN MOULES

DÉFINITION DE L'ÉCHAUDAGE

- C'est l'action de tremper une substance (foie, gras, langue, etc.) dans de l'eau bouillante pour la raidir ou éventuellement la peler plus facilement.

EFFET DE L'ÉCHAUDAGE:

- Durcissement des gras dû au rétrécissement du tissu conjonctif et des maigres.
- Élimination des lipides à bas point de fusion.

OBJECTIF DE L'ÉCHAUDAGE

- Faciliter le hachage ou cutterage.
- Chauffer le produit.
- Éviter les pertes en gras lors de la cuisson.
- Obtenir une texture plus onctueuse.
- Éviter les défauts d'aspect.
- Précuire afin de stabiliser le produit.
- Augmenter la durée de vie des produits.
- Diminuer le nombre de microorganismes de viandes.

PROCÉDURE D'ÉCHAUDAGE

- Dans un chaudron, faire bouillir une quantité d'eau suffisante pour contenir la quantité total des viandes (gras, foie, parure) à utiliser.
- Lorsque l'eau boue, y mettre les viandes grasses et les laisser jusqu'à ce que le gras soit cassant sous les doigts (environ 5-10 minutes).
- À la fin complètement, ajouter le foie dans le but de le nettoyer (environ 2 minutes). Il ne s'agit pas de faire cuire le foie, mais bien d'éliminer les petites particules responsables de l'amertume du produit fini.

MÉTHODE DE PRÉPARATION DES PÂTÉS, MOUSSES ET TERRINES

- Retirer les tissus conjonctifs qui donnent une texture et un mordant indésirables.
- Échauder les viandes (voir « Procédure d'échaudage »).
- Passer le tout une seule fois au hachoir à la grosseur de plaque désirée.
- Ajouter les liquides en premier, suivi des ingrédients secs.

PERSONNALISATION DES PRODUITS

Voici quelques exemples de saveurs de produits faciles à fabriquer :

- Pâté à l'ail : ajouter 5g de poudre d'ail / kg de pâté
- Pâté au poivre : ajouter 6g de poivre / kg de pâté
- Pâté aux fines herbes : ajouter 3-8g de fines herbes / kg de pâté
- Pâté au cognac : ajouter 10g de cognac ou 5g d'arôme #5 / kg de pâté

DÉCORATION

- Le glaçage a pour but de protéger les produits de l'air et de pouvoir fixer une décoration.

Gelée ambrée sans gomme	0.12 kg (120 g)
Eau	1.00 kg
<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir l'eau, couper la source de chaleur.2. Saupoudrer la gélatine en une pluie fine tout en mélangeant énergiquement pour bien la dissoudre.3. Utiliser la gelée telle quelle.	

- Pour un glaçage par démoulage et remoulage, utiliser la gelée très chaude pour que celle-ci adhère au produit et non au moule.
- S'assurer que les éléments de décoration ne contaminent pas la gelée. Lorsqu'il s'agit de légumes ou de fruits, il est recommandé de les blanchir.

RECETTES DE PÂTÉS, DE MOUSSES & DE TERRINES

Mousse de foie

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Foie de porc	370	3,700
Gras de dos	340	3,400
Crème 15-35 %	250	2,500
Œuf entier	40	0,400
Liant à pâté supérieur	20	0,200
Saumurage 64 (6,4% nitrite de sodium)	3	0,030
Érythorbate de sodium (facultatif)	0,5	0,005
Sel	12	0,120
Ass. pâté de foie	4	0,040
Alambra	4	0,040

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Passer le mélange au robot jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène semblable à un café au lait.
3. Mettre en moule et assaisonner selon la variété voulue.
4. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
5. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Mousse de dinde (sans foie) 2A6E021

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Parure de dinde	370	3,700
Gras de porc	340	3,400
Œufs entiers	40	0,400
Crème 15-35 %	250	2,500
Assaisonnement pâté de campagne et foie 2A6E021	46	0,460
Sel nitrite 6,4%	3	0,030

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Passer le mélange au robot jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène semblable à un café au lait.
3. Mettre en moule et assaisonné selon la variété voulue.
4. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
5. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Pâté de campagne

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Foie de porc	310	3,100
Parure de porc	300	3,000
Gras de dos	210	2,100
Lait	180	1,800
Liant à pâté supérieur	20	0,200
Saumurage 64 (6,4% nitrite de sodium)	3	0,030
Érythorbate de sodium (facultatif)	0,5	0,005
Sel	12	0,120
Ass. pâté de campagne	4	0,040
Alambra	4	0,040

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Mettre en moule et assaisonné selon la variété voulue.
3. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
4. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Pâté de campagne 2A6E021

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Foie de porc	310	3,100
Parure de porc	300	3,000
Gras de dos	210	2,100
Lait	180	1,800
Assaisonnement pâté de campagne et foie 2A6E021	46	0,460
Sel nitrite 6,4%	3	0,030

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Mettre en moule et assaisonné selon la variété voulue.
3. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
4. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Pâté de foie

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Foie de porc	370	3,700
Gras de dos	340	3,400
Lait / crème	250	2,500
Œuf entier	40	0,400
Liant à pâté supérieur	20	0,200
Saumurage 64 (6,4% nitrite de sodium)	3	0,030
Érythorbate de sodium (facultatif)	0,5	0,005
Sel	12	0,120
Ass. pâté de foie	4	0,040
Alambra	4	0,040

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Passer le mélange au robot jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène semblable à un café au lait.
3. Mettre en moule et assaisonné selon la variété voulue.
4. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
5. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Pâté de foie 2A6E021

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Foie de porc	370	3,700
Gras de porc	340	3,400
Œufs entiers	40	0,400
Lait	250	2,500
Assaisonnement pâté de campagne et foie 2A6E021	46	0,460
Sel nitrite 6,4%	3	0,030

Procédure :

1. Suivre les directives de « Méthode de préparation de pâtés, mousses & terrines ».
2. Mettre en moule et assaisonné selon la variété voulue.
3. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
4. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Rillettes de porc

	Recette
Porc en cube de 1 pouce (picnic)	1000 g
Panne de porc ou gras de dos	500 g
Oignon	1 unité
Sel	15 g
Sel nitrite (saumurage 64)	3 g
Poivre noir	2 g
Poivre blanc	1 g

Procédure :

1. Hacher le gras et l'oignon ensemble puis, le faire fondre à feu doux.
2. Incorporer les cubes de porc (recouvrir la viande du gras fondu).
3. Mettre au four avec couvercle à 94°C (194°F) pour une durée de 4 heures (idéalement 12-15 heures).
4. Mettre le tout dans une passoire afin de séparer le liquide du solide (conserver le liquide).
5. Effilochez votre viande à l'aide d'un robot culinaire ou au couteau.
6. Incorporer les épices, suivis du $\frac{3}{4}$ du liquide.
7. Mettre en moule et faire refroidir.

Terrine de gibier

	Pour 1 kg de pâté (g)	Pour 10 kg de pâté (kg)
Viande de gibier coupé en petits cubes	310	3,100
Viande de gibier	300	3,000
Gras de dos	210	2,100
Œuf entier	40	0,400
Lait	180	1,800
Liant à pâté supérieur	20	0,200
Saumurage 64 (6,4% nitrite de sodium)	3	0,030
Érythorbate de sodium (facultatif)	0,5	0,005
Sel	12	0,120
Ass. pâté de campagne	4	0,040
Alambra	4	0,040

Procédure :

1. Retirer les tissus conjonctifs qui donnent une texture et un mordant indésirables.
2. Échauder les viandes (viande et gras) à l'exception de celles coupées en petits cubes.
3. Passer les viandes échaudées une seule fois au hachoir à la grosseur de plaque désirée.
4. Mélanger toutes les viandes ensemble.
5. Ajouter les liquides en premier, suivi des ingrédients secs.
6. Mettre en moule et assaisonner selon la variété voulue.
7. Cuire à 90°C (194°F) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 72°C (162°F).
8. Glacer au besoin (voir « Décoration »)

Terrine d'autruche aux pruneaux

	Recette
Maigre d'autruche	400 g
Maigre de porc	400 g
Gras de porc	200 g
Lait 3.25%	200 g
Oignon	1 unité
Œuf	2 unités
Pruneau	100 g
Ail	1 g
Poivre noir	2 g
Poivre blanc	1 g
Liant à pâté supérieur	30 g
Sel	15 g
Sel nitrite (saumurage 64)	4 g
Érythorbate de sodium	1 g
Assaisonnement pâté de campagne	2 g
Basilic	0.5 g

Procédure :

1. Hacher ensemble le maigre d'autruche, de porc et les oignons.
2. Ajouter le sel, le sel nitrite, l'érythorbate de sodium, l'assaisonnement à pâté de foie et les épices. Incorporer les autres ingrédients qui servent à la personnalisation des produits (fruits séchés, alcools, etc.). Faire macérer, au réfrigérateur, pendant un minimum de 12 heures.
3. Après la période de macération, hacher les gras.
4. Les incorporer au mélange assaisonné et ajouter les autres ingrédients (le lait, le liant à pâté supérieur et les œufs).
5. Mettre en moule et faire cuire au four à 90°C (194°F) jusqu'à une température à cœur de 72°C (162°F).

Terrine de canard à l'orange & vin blanc

	Recette
Maigre de canard	400 g
Maigre de porc	400 g
Gras de canard	200 g
Lait 3.25%	200 g
Oignon	1 unité
Œuf	2 unités
Orange	60 à 120 g
Gingembre moulu	2 g
Vin blanc	50 g
Poivre noir	1 g
Poivre blanc	1 g
Liant à pâté supérieur	30 g
Sel	15 g
Sel nitrite (saumurage 64)	4 g
Érythorbate de sodium	1 g
Assaisonnement pâté de foie	2 g
Thym	0.5g

Procédure :

1. Hacher ensemble le maigre de canard, de porc et les oignons.
2. Ajouter le sel, le sel nitrite, l'érythorbate de sodium, l'assaisonnement à pâté de foie et les épices. Incorporer les autres ingrédients qui servent à la personnalisation des produits (fruits séchés, alcools, etc.). Faire macérer, au réfrigérateur, pendant un minimum de 12 heures.
3. Après la période de macération, hacher les gras.
4. Les incorporer au mélange assaisonné et ajouter les autres ingrédients (le lait, le liant à pâté supérieur et les œufs).
5. Mettre en moule et faire cuire au four à 90°C (194°F) jusqu'à une température à cœur de 72°C (162°F).

Terrine de faisant aux canneberges

	Recette
Maigre de faisant	400 g
Maigre de porc	400 g
Gras de porc et/ou faisant	200 g
Lait 3,25%	200 g
Oignon	1 unité
Œuf	2 unités
Canneberge	15 g
Poivre noir	2 g
Liant à pâté supérieur	30 g
Sel	15 g
Sel nitrite (saumurage 64)	4 g
Érythorbate de sodium	1 g
Assaisonnement pâté de campagne	2 g
Coriandre moulue	1 g
Romarin	0.5g

Procédure :

1. Hacher ensemble le maigre de faisant, de porc et les oignons.
2. Ajouter le sel, le sel nitrite, l'érythorbate de sodium, l'assaisonnement à pâté de campagne et les épices. Incorporer les autres ingrédients qui servent à la personnalisation des produits (fruits séchés, alcools, etc.). Faire macérer, au réfrigérateur, pendant un minimum de 12 heures.
3. Après la période de macération, hacher les gras.
4. Les incorporer au mélange assaisonné et ajouter les autres ingrédients (le lait, le liant à pâté supérieur et les œufs).
5. Mettre en moule et faire cuire au four à 90°C (194°F) jusqu'à une température à cœur de 72°C (162°F).

PROCÉDÉ DE FABRICATION DE CRETONS

- Hacher la viande.
- Dans un chaudron, faire chauffer l'eau. Lorsqu'elle est à ébullition, y ajouter graduellement la viande.
- Cuire à feu doux pendant au moins deux heures (jusqu'à ce que le gras soit jaunâtre) en remuant régulièrement.
- Ajouter l'unité de creton, bien mélanger et arrêter la cuisson.
- Laisser reposer 15 à 20 minutes en remuant occasionnellement.
- Remplir les contenants et laisser reposer jusqu'à une température de 32°C à 38°C (90 à 100°F)
- Afin d'éviter la condensation, laisser refroidir avant de poser les couvercles sur les contenants.
- Mettre au réfrigérateur.

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

RECETTES DE CRETONS

Creton (7D234)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	12,7	Ajouter
Eau	3,6	283,5 g
Unité 7D234	0,92	72,4 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton (sans MSG) (2A1C007)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	12,7	Ajouter
Eau	3,6	283,5 g
Unité 2A1C007	0,92	72,4 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton ail & fines herbes (2A0A058)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	11,34	Ajouter
Eau	3,63	320 g
Unité 2A0A058	1,10	97 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton sans gluten et sel réduit (SGSD0001)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 75% maigre	2,27	Ajouter
Eau	0,60	264 g
Unité SGSD0001	0,100	44 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

Creton aux légumes (2A1A037)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	12,70	Ajouter
Eau	3,54	279 g
Unité 2A1A037	0,98	77 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton forestier (2A1B019)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	2,268	Ajouter
Eau	0,640	282 g
Unité 2A1B019	0,165	73 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton volailles (7D245)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	11,34	Ajouter
Eau	3,60	317 g
Unité 7D245	0,90	79 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Creton volaille (sans MSG) (2A1C028)

	Recette complète (kg)	Pour 1 kg de viande
Viande 55% maigre	11,34	Ajouter
Eau	3,60	317 g
Unité 2A1C028	0,90	79 g
Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.		

Préparation de style Tête fromagée (6G209)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande de porc (jarret)	11,340	Ajouter
Eau	Quantité suffisante	
Assaisonnement 6G209	0,640	0,056 kg

Procédure :

1. Mettre la viande dans un chaudron et la recouvrir d'eau. Démarrer la cuisson et laisser mijoter pendant plusieurs heures (\approx 3 heures). La cuisson est terminée lorsque la viande se désosse très facilement. Conserver le bouillon de cuisson.
2. Passer la viande au hachoir à la plaque à trous désirée.
3. Peser la viande recueillie après hachage et y incorporer la quantité égale de bouillon de cuisson.
4. Ajouter l'assaisonnement au mélange et porter le tout à ébullition.
5. Mettre en moule et entreposer au froid.

DIVERS

RECETTES

Ailes de poulet piquantes 9B006

	Recette complète (kg)
Ailes de poulet	25
Eau	2.500
Épices à marinade piquantes 9B006	0.340
Enrobage B.B.Q.	0.250

Procédure :

Méthode par malaxage :

1. Diluer l'assaisonnement à marinade piquante dans l'eau.
2. Verser les ailes dans la marineuse et ajouter les épices dissoutes dans l'eau.
3. Mariner sous-vide jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé (de 30 à 50 minutes).
4. Pour donner une belle couleur, il est recommandé d'ajouter l'assaisonnement B.B.Q. et faire tourner la marineuse 5 minutes de plus..
5. Placer les ailes marinées sur une tôle et cuire au four à 176°C (350°F) pendant 20 minutes environ. Les morceaux doivent être entièrement cuits.

Méthode par trempage :

1. Diluer l'assaisonnement à marinade piquante dans l'eau.
2. Faire tremper les ailes dans la marinade pour environ 24 heures. Mariner sous-vide donne une meilleure répartition de la saveur et un rendement supérieur.
3. Saupoudrer l'enrobage B.B.Q. sur les ailes juste avant la cuisson.
4. Placer les ailes marinées sur une tôle et cuire au four à 176°C (350°F) pendant 20 minutes environ. Les morceaux doivent être entièrement cuits.

Ailes de poulet douces Infernales (2B1I005)

	Recette complète (kg)
Ailes de poulet	40
Enrobage 2B1I005	2

Procédure :

1. Enrober les ailes de poulets et laisser reposer au froid pendant 2 heures
2. Placer les ailes marinées sur une tôle et cuire au four à 149°C (300°F) pendant 40 minutes environ. Les morceaux doivent être entièrement cuits.

Bouillon à fondue chinoise (7K003)

	Recette
Eau	1,5 litre
Assaisonnement 7K003	142 g
Procédure : <ol style="list-style-type: none"> 1. Faire bouillir l'eau 2. Ajouter l'assaisonnement et faire mijoter 5 minutes 	
<i>Suggestion : Remplacer 500ml d'eau par 500 ml de vin rouge.</i>	

Capicollo à l'ancienne (9C058)

	Recette pour 22,68 kg de viande	Recette pour 1 kg de viande
Eau	----	----
Unité Capicollo à l'ancienne 9C058		
<ul style="list-style-type: none"> • Sel nitrite (1%) • Assaisonnement 	0,435 kg 0,415 kg	19,2 g 18,3 g
Procédure : <ol style="list-style-type: none"> 1. Les socs sont désossés et légèrement parés pour obtenir une forme régulière. 2. La méthode de travail se fait par saumurage à sec. La quantité d'ingrédients secs calculée par rapport à la quantité de viande mise en œuvre est saupoudrée en totalité sur la viande et de façon homogène. 3. Utiliser un contenant propre et désinfecté. Alternner les couches d'ingrédients secs et de viande. On termine avec une couche d'ingrédients secs. 4. Recouvrir la viande d'un polythène. Placer le contenant au réfrigérateur de 0°C (32°F) à 4°C (39°F) pour une période d'environ 72 heures. 5. Après 72 heures, transférer les socs dans un autre contenant propre et désinfecté, en veillant à ce que les socs du dessus soient dans le fond du deuxième bac. 6. Si de la saumure s'est formée dans le fond du premier bac, on la transfère dans le deuxième. 7. Les socs sont laissés en maturation pendant encore 72 heures. 8. En fin de saumurage, les socs sont rincés abondamment à l'eau froide pendant quelques minutes. 9. Les socs destinés à la fabrication des produits épicés (forts) sont alors enrobés d'un mélange de piment de Cayenne, de paprika et de Chili broyé. Le produit fini sera rouge. 10. Les socs réservés à la production de capicollo doux sont enrobés de poivre noir moulu. Le produit fini sera plus gris. 11. Pousser les socs sous baudruche de bœuf (beef cap). Les capicollo sont ensuite ficelés et poussés sous filet élastique. Attacher les boyaux à l'extrémité avec une ficelle après en avoir chassé l'air. 12. Entreposer les capicollo au froid jusqu'à la cuisson. La cuisson doit se faire dans un délai maximal de 24 heures suivant la mise en forme. 13. Cuire selon la méthode de cuisson par étape (voir volet « Cuisson & refroidissement ») jusqu'à une température à cœur de minimale de 72°C (162°F). 		

Côte levée B.B.Q. (6J207)

	Recette complète (kg)	Recette divisée (kg)
Assaisonnement 6J207*	0,780	0,188
Ketchup aux tomates	2,070	0,500
Vinaigre blanc *	0,490	0,118

* Les quantités de vinaigre et d'épices peuvent être ajustées au goût.

Procédure :

Pour la sauce :

1. Bien mélanger tous les ingrédients.

Pour les côtes levées :

1. Dans l'eau bouillante, cuire les côtes levées pendant un minimum de soixante minutes ou jusqu'à ce que les côtes semblent tendre. Prendre soin de bien écumer l'eau pendant la cuisson.
2. Mettre sur une tôle et badigeonner de la sauce.
3. Cuire au four pour environ 20 minutes.
4. Faire refroidir et emballer sous pellicule moulante et non sous vide.

Côte levée B.B.Q. Miel & ail (2A2B006)

	Recette complète (kg)	Recette divisée (kg)
Assaisonnement 2A2B006*	0,830	0,205
Ketchup aux tomates	2,020	0,500
Vinaigre blanc *	0,490	0,121

* Les quantités de vinaigre et d'épices peuvent être ajustées au goût.

Procédure :

Pour la sauce :

1. Bien mélanger tous les ingrédients.

Pour les côtes levées :

1. Dans l'eau bouillante, cuire les côtes levées pendant un minimum de soixante minutes ou jusqu'à ce que les côtes semblent tendre. Prendre soin de bien écumer l'eau pendant la cuisson.
2. Mettre sur une tôle et badigeonner de la sauce.
3. Cuire au four pour environ 20 minutes.
4. Faire refroidir et emballer sous pellicule moulante et non sous vide.

Suggestion : Ajouter 150g de miel à la sauce

Graisse de rôti (7D254)

	Recette complète (kg)	Recette divisée (kg)
Eau	10,000	1,000
Unité graisse de rôti 7D254	0,810	0,081

Procédure :

1. Mettre l'eau à bouillir. Ajouter des oignons déshydratés si désiré.
2. Lorsque rendu à ébullition, ajouter l'unité d'assaisonnement progressivement en agitant et bien dissoudre.
3. Couler dans un contenant et placer au réfrigérateur.
4. Lorsque le liquide est figé, couler une couche de gras (saindoux) sur le dessus.
5. Déposer au réfrigérateur.

Jerky (2A5I005)

	Recette pour 1 kg de viande	
Lanière de bœuf ¼ de pouce		
Saumurage 64	3 g	
Unité bœuf Jerky 2A5I005	30 g	

Procédure :

1. Enrober uniformément la viande avec les ingrédients secs.
2. Laisser reposer au minimum 8 heures au froid.
3. Disposer les lanières sur une grille de façon à ce qu'elles ne se touchent pas entre elles.
4. Cuire à 70°C (160°F) pendant environ 90 minutes, puis évaluer la texture des lanières.
5. Refroidir et laisser sécher 24 heures au froid.
6. Emballer sous vide, les lanières retrouveront de la souplesse.
7. Conserver au froid.

Sauce à PIZZA (2A1J018)

	Recette complète	
Assaisonnement 2A1J018	0,72 kg	
Eau	6 litres	
Huile végétale	½ tasse	

Procédure :

1. Mélanger l'eau et l'assaisonnement jusqu'à dissolution complète de ce dernier.
2. Ajouter l'huile en fouettant vigoureusement afin de donner une touche veloutée à la sauce.

Sauce à SPAGHETTI (6C236)

	Recette complète
Viande hachée (porc et/ou bœuf)	4,54 kg
Jus de tomate (consERVE)	3 boîtes de 48 oz
Sauce tomate (consERVE)	6 boîtes de 10 oz
Pâte de tomate (consERVE)	3 boîtes de 6 oz
Champignons frais	0,750 kg
Poivron vert en cubes	3 tasses
Poivron rouge en cubes	1 tasse
Céleri coupé en dés	3 tasses
Oignons hachés fins	3 gros
BSA assaisonnement 6C236	0,13 kg

Procédure :

1. Saisir la viande et faire revenir avec les oignons.
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Laisser mijoter au moins 3 ou 4 heures.

Tourtière (6K214)

	Recette complète
Viande*	11,34 kg
Eau froide	4,54 kg
Liant assaisonné 6K214	1,13 kg

* *La variété de la viande (porc, bœuf, gibier, etc.) peut varier suivant les régions, les goûts et est laissée à la discrétion de l'artisan*

Procédure :

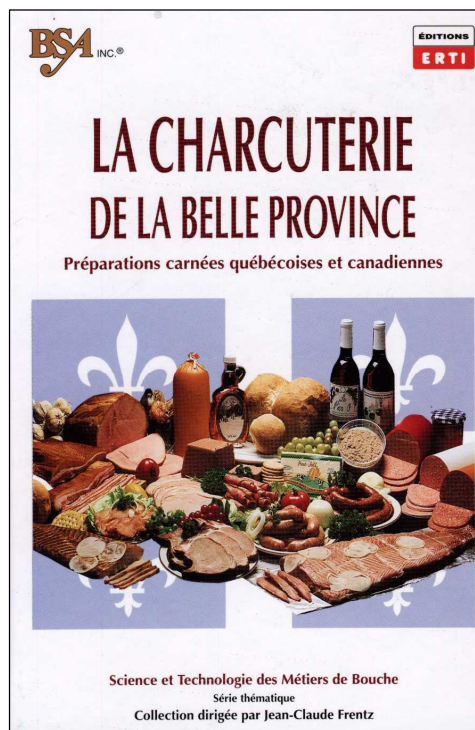
1. Passer la viande au travers d'une plaque de 12 mm.
2. Passer la viande au travers d'une plaque de 12 mm.
3. Faire bouillir l'eau, y saisir la viande et cuire à petit feu pendant 2 heures.
4. Ajouter le liant assaisonné et bien mélanger.
5. Laisser reposer 10 à 20 minutes.
6. Mettre une abaisse de pâte et remplir avec la viande assaisonnée.
7. Recouvrir de pâte et cuire au four. La température de cuisson suggérée 177°C.

LA CHARCUTERIE DE LA BELLE PROVINCE

L'ouvrage « La charcuterie de la Belle Province » résulte d'un effort concerté de l'équipe technique de BSA Inc., celle-ci constituée d'universitaire et de technologues qui sont à l'écoute des besoins exprimés au quotidien par leur clientèle du secteur des produits carnés.

Cette demande d'information est induite par l'évolution technologique rapide qui se manifeste sur le continent américain. De plus, en raison de la mondialisation des marchés, de nouveaux produits, des ingrédients innovateurs et des équipements plus performants font leur apparition sur le marché québécois et canadien. Les charcutiers industriels et artisanaux trouvent difficilement des références adaptées à leur réalité leur permettant d'exploiter toutes ces innovations d'une façon profitable

Les professionnels des métiers de la viande trouveront dans les divers chapitres de l'ouvrage une information concrète pour réaliser la multitude de produits qui sont présentés. Celle-ci comprend la description des recettes et des procédés de fabrication ainsi que des repères techniques pour mieux comprendre les subtilités de chacun d'entre eux. Les auteurs présentent aux lecteurs suffisamment d'éléments pour qu'ils puissent identifier les points critiques de fabrication et ceux liés à la salubrité et à l'innocuité des produits.



Pour plus d'informations, contacter votre distributeur.

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

BSA

L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Support Technique

Pour toute information technique ou demande de formation, communiquer avec

Alain Soucy, Technicien

Tel (514) 603-2246