



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

## Charcuterie fraîche artisanale

LIVRE DE RECETTE

« SAUCISSES FRAÎCHES »

« MARINADES »

# 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 AIDES MÉMOIRES ..... 6

INFORMATIONS TECHNIQUES .....	6
LA FABRICATION DE LA SAUCISSE FRAÎCHE .....	6
LA CUISSON DE LA SAUCISSE FRAÎCHE.....	7
QU'EST-CE QUE LE GLUTEN? .....	7
BOYAUX D'AGNEAU.....	8
BOYAU DE PORC.....	9
BOYAUX DE BŒUF.....	10
LES BOYAUX DE COLLAGÈNE.....	11

## LA SAUCISSE FRAÎCHE ..... 12

RECETTES DE SAUCISSES FRAÎCHES.....	12
À DÉJEUNER (100), SANS GLUTEN (2A7E054).....	12
À DÉJEUNER (140), SANS GLUTEN (2A2E017).....	12
À DÉJEUNER, SANS GLUTEN ET RÉDUITE EN SEL (SGSD0004).....	12
AIGRE-DOUCE (2A0D024).....	12
AIL FORTE (6J208).....	13
ALLEMANDE (7D239) .....	13
AUTRUCHE (8H021).....	13
B.B.Q. (9K058) .....	13
B.B.Q. NOUVELLE FORMULE (2A3G005).....	13
BETTERAVE ROUGE.....	14
BIÈRE (7D246).....	14
BLEUET .....	14
BŒUF (6J210).....	14
BLOODY CEASAR .....	15
BRATWURST (7C122).....	15
BROCOLI (OU CHOU-FLEUR) (2A0B030).....	15
BRÛLE GUEULE.....	15
BRUSCHETTA .....	16
BUFFALO PIQUANTE (9C031) .....	16
CAJUN (7D248 + 6K211).....	16
CANNEBERGE (2A1I040) .....	16
CAPRISIOSA (2A1D041).....	17
CARI (7D206).....	17
CHORIZO (5K326).....	17

CROQUE-MONSIEUR (7D250).....	17
CORIANDRE ET AGRUME SANS GLUTEN ET SEL RÉDUIT (SGSD0005).....	18
ÉPICES À STEAK (6D258) .....	18
ÉPINARD (9I041) .....	18
ÉPINARD & FÉTA.....	18
ÉRABLE (2A0D025).....	19
ÉRABLE, POIVRE ET CHIPOTLE (2B3L013).....	19
FEU DE CAMPS (2A5D041) .....	19
FINES HERBES (6E222 OU F.H. & AIL 6J214) .....	19
FINES HERBES, SANS GLUTEN (2A8B027).....	19
FINES HERBES, SANS GLUTEN SEL RÉDUIT (SGSD0007).....	20
FINES HERBES, SANS MSG (2A1G001) .....	20
FORESTIÈRE.....	20
FROMAGE & BACON (7D250).....	20
FUMÉE (6D265).....	21
GIBIER, SANS GLUTEN (2A8D015) .....	21
GIBIER (6J209).....	21
GREC.....	21
INDIENNE (2A4G037).....	22
ITALIENNE, SANS GLUTEN (2A0A006 OU 7D230 OU 7D229) .....	22
ITALIENNE, SANS GLUTEN RÉDUITE EN SEL (SGSD0003).....	22
JALAPENO FROMAGE ( 2A7C045) .....	22
JARDINIÈRE (6E232) .....	23
MARAÎCHÈRE, SANS GLUTEN (6J211).....	23
MERGUEZ, SANS GLUTEN (5K325 OU 5C104).....	23
MERGUEZ TRADITIONNELLE, SANS GLUTEN (5K325 OU 5C104).....	23
MEXICAINE, SANS GLUTEN (2A7E056).....	24
MEXICAINE (2A0B022).....	24
MEXICAINE, SANS GLUTEN (SGSD0006).....	24
MIEL (2A0B012) .....	24
MIEL ET AIL (6E235).....	25
MOUTARDE & ESTRAGON (2A0D026).....	25
MOUTARDE & MIEL (2A2D012) .....	25
MOUTARDE ET OIGNON, SANS GLUTEN .....	25
MOUTARDE DE DIJON (9I042) .....	26
OIGNON VERT (6F220).....	26
PIMENTS JALAPENO (PIMENTS FORTS).....	26
PIQUANTE, SANS GLUTEN .....	26
PIZZA .....	27
POIREAUX (2A0B014) .....	27
POISSON (CHAIR DE) (7D248 ET 6C261) .....	27
POIVRE & ORANGE .....	28
POIVRE NOIR (6K215).....	28
POLONAISE À L'AIL (7D251).....	28

POMME (6K212) .....	28
PORC (6L224) .....	29
PORC & BŒUF (7D248 OU 7D249).....	29
PORTUGAISE (2B4A056) .....	29
POULET (6D240).....	29
PROVENCALE À L'AIL (2A1C041).....	30
QUATRE SAVEURS (7D241) .....	30
QUÉBÉCOISE (8H005).....	30
SALADE DE FRUIT .....	30
THAÏ (2A0D028).....	31
TOMATE & BASILIC (9C032).....	31
TOMATE & BASILIC SANS GLUTEN ET SEL RÉDUIT (SGSD0002) .....	31
TOMATE ET PESTO, SANS GLUTEN .....	31
TOULOUSE (8F045).....	32
TOULOUSE SANS GLUTEN (6D243) .....	32
TZAZIKI (6F220) .....	32
VEAU (7D226).....	32
VEAU & PORC (7D226) .....	33
VÉGÉTARIENNE (6E232 + 6C261) .....	33
VIANDE FUMÉE (6G202) .....	33

## LES TOURNEDOS D'ÉTÉ.....34

TOURNEDOS DE PORC .....	34
TOURNEDOS DE POULET .....	34

## LES MARINADES.....35

MARINADE À BARATTE.....	35
SAUCE « MARINÉ PLUS ».....	35
MARINADE À TREMPAGE .....	35
SAUCE-MARINADE À CÔTE LEVÉE.....	35
COMMENT PERSONNALISER SA MARINADE.....	36
RECETTES.....	36
ÉMINCÉ DE BŒUF TAMPIQUENA .....	36
POULET SHISH TAOUK (2A4B010) .....	37

# LES AIDES MÉMOIRES

## INFORMATIONS TECHNIQUES

- La saucisse fraîche devrait être composée d'environ 70% de viande maigre comparativement à 30% de gras (proportions idéales).
- Le pourcentage de gras peut varier de 25 à 30%. Moins de 15%, la saucisse sera trop dure, trop élevée en protéine, pas assez juteuse. Par opposition, si le pourcentage de gras est au-dessus de 30%, la perte de gras à la cuisson sera excessive et le produit de moindre qualité. Pour moins de 15%, un liant approprié doit être utilisé.
- La bajoue est une qualité de viande plus difficile à utiliser pour la saucisse fraîche, dû à la présence possible de bactéries nuisibles ou d'abcès (il est préférable d'utiliser la bajoue pour les produits cuits, comme le creton).
- Il est possible d'ajouter de la peau de volaille dans la saucisse fraîche à la condition de ne pas excéder 8% de la quantité de volaille présente.
- Pour le bon maintien de la couleur, faire attention à l'utilisation de la viande de bœuf qui a un pH différent et qui va noircir plus rapidement que la viande de porc. La saucisse pur porc (viande de truie) va donner un produit beaucoup plus stable au niveau de la couleur.
- En général, la saucisse fraîche garde sa couleur environ 3 jours. L'érythorbate de sodium peut aider au MAINTIEN de cette couleur pour 1 à 2 journées de plus. La quantité d'utilisation est de 350 à 500 ppm soit environ 35-50g / 100 kg de produit (0.5g / kg)
- L'érythorbate de sodium et l'acide ascorbique sont les seuls additifs autorisés par la réglementation pour le maintien de la couleur de la saucisse fraîche. Cependant, nous devons déclarer sur l'étiquette « Saucisse conservée ». Ex : Saucisse tomate & basilic conservée.
- Le seul règlement gouvernemental sur la saucisse fraîche est la valeur en protéine de viande d'un minimum de 7,5% lorsque vendu comme produit de viande frais et un minimum de 9% de protéine totale lorsque vendu comme produit de viande frais.
- Il est toujours possible de remplacer un certain volume d'eau par un autre liquide (ex : Jus de tomate). Cependant il est important de tenir compte de l'acidité de ce dernier car ils peuvent occasionner un bris de la liaison de notre saucisse lors de la cuisson (acidité du liquide  $\Rightarrow$  coagulation des protéines de viande  $\Rightarrow$  bris de la liaison).

## LA FABRICATION DE LA SAUCISSE FRAÎCHE

- Peser les viandes, l'eau glacée et le liant assaisonné, le cas échéant.
- Hacher la viande à la grosseur voulue.
- Bien mélanger la viande et l'eau glacée jusqu'à absorption complète de cette dernière.
- Ajouter le liant assaisonné de votre choix et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.
- Repasser le mélange au hachoir est facultatif mais souhaitable afin d'obtenir une chair à saucisse onctueuse et sans croquant.
- Bien tasser le mélange dans le poussoir, afin d'éviter les poches d'air.
- Embosser sous boyaux désirés.

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.

# LA CUISSON DE LA SAUCISSE FRAÎCHE

- Méthode au four :
  - Mettre les saucisses dans un chaudron et les couvrir d'eau. Faire pocher jusqu'à ébullition. Finir la cuisson au four (environ 10 minutes).
- Méthode au BBQ :
  - Mettre les saucisses dans un chaudron et les couvrir d'eau. Faire pocher jusqu'à cuisson complète. Finir au BBQ (couper en deux ou non).
- Méthode à la poêle :
  - Faire fondre une peu de beurre, avec de l'huile, à feu moyen. Saisir la saucisse de tout les côté et continuer jusqu'à cuisson complète. On peut finir au four (environ 5 minutes) pour une plus belle apparence.

## QU'EST-CE QUE LE GLUTEN?

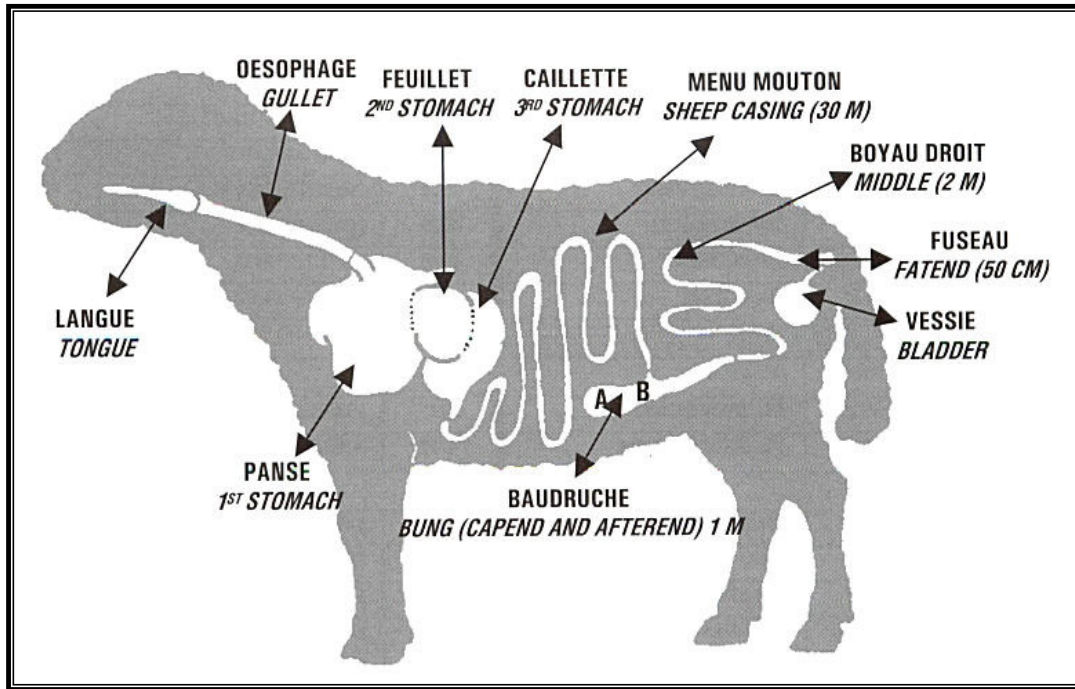
Les glutens sont un groupe de protéines présentes dans les céréales, particulièrement dans le blé. Le blé est étroitement lié à d'autres céréales, particulièrement le seigle, l'orge et l'avoine. Par conséquent, ces grains contiennent également du gluten.

Les glutens sont des protéines du blé responsables de la structure forte de sa pâte. Les protéines de gluten sont responsables du réseau durant les processus de fabrication du pain. Cette structure, qui se forme pendant la période de levée, est très importante. Sans gluten, il n'y aurait aucune structure et le pain ne pourrait pas lever.

Les glutens sont, pour la plupart des personnes, une protéine normale qui est facilement digérée par l'intermédiaire de l'estomac. Cependant, une petite partie de la population est incapable de digérer le gluten. Ces personnes intolérantes au gluten sont désignées, le plus généralement, comme souffrant de la maladie cœliaque.

Le gluten est un mélange d'une série de différentes protéines. Quand les personnes porteuses de la maladie cœliaque mangent des aliments contenant du gluten, leur système immunitaire répond en endommageant le petit intestin.

# BOYAUX D'AGNEAU



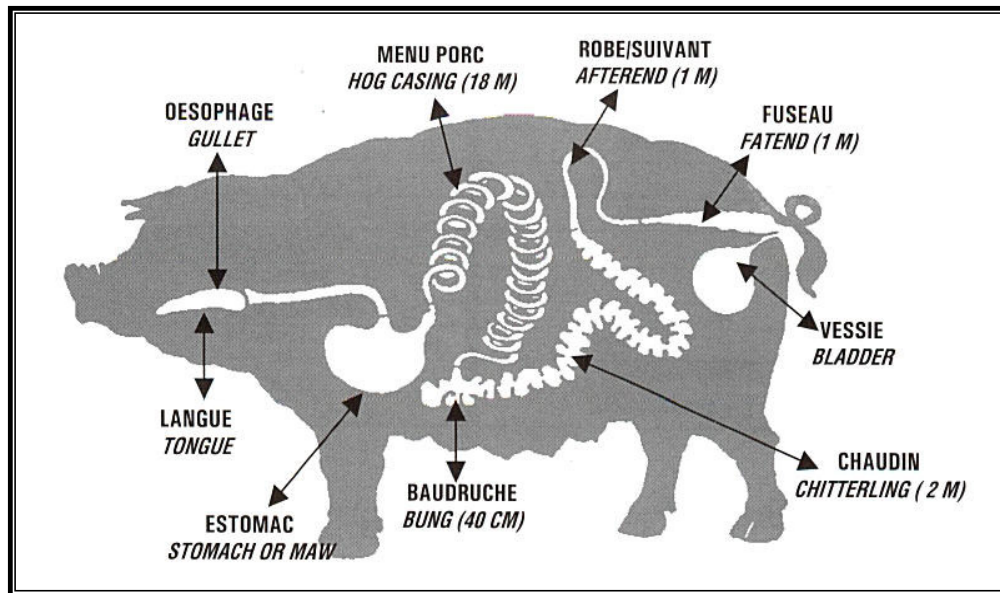
## Menu d'agneau

20-22 mm	47-52 lbs	21-23 kg
22-24 mm	55-60 lbs	25-27 kg
24-26 mm	60-64 lbs	27-29 kg

*Pour 100 verges de boyaux*



# BOYAU DE PORC



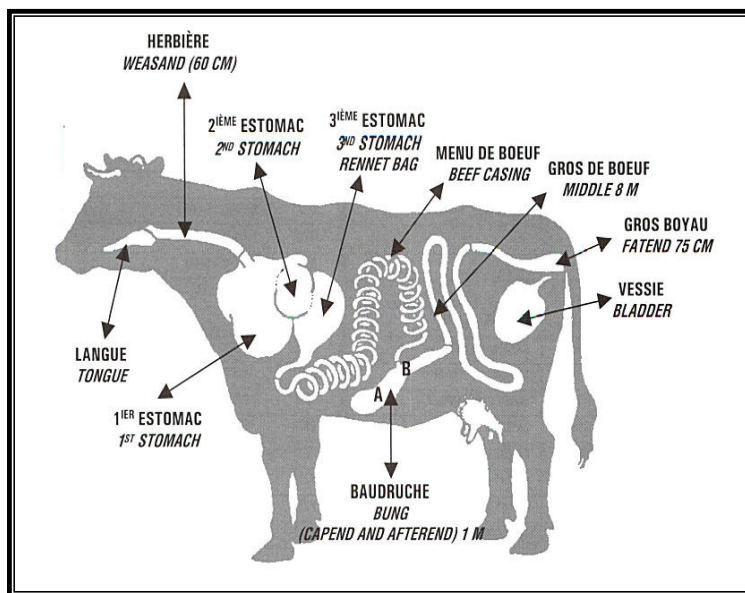
## Menu de porc

29-32 mm	90-100 lbs	40-45 kg
32-35 mm	105-115 lbs	47-52 kg
35-38 mm	115-125 lbs	52-56 kg
38-42 mm	125-135 lbs	56-61 kg

*Pour 100 verges de boyaux*

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.

# BOYAUX DE BŒUF



## Droit de bœuf

2-2¼	55-65 lbs	25-29 kg
2½ - plus	90-100 lbs	40-45 kg

*Pour 57 pieds de boyaux*

## Menu de bœuf

32-35	55-65 lbs	25-29 kg
35-38	65-70 lbs	29-31 kg
40-43	75-85 lbs	34-38 kg
43-46	85-95 lbs	38-43 kg

*Pour 100 pieds de boyaux*

## Baudruche

5½-6	5-7 lbs	2-3 kg
------	---------	--------

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 BOYAUX DE COLLAGÈNE

	<b>23D01</b>	<b>23D06</b>	<b>30D03</b>	<b>30D07</b>
<b>Nb de bâtons par boîte</b>	78	36	50	21
<b>Longueur lorsque dépliés (pieds)</b>	80	40	52.5	30
<b>Longueur lorsque pliés (pouces)</b>	10.00	5.50	10.00	5.50
<b>Largeur à plat (mm)</b>	31.7	31.7	43.5	43.5
<b>Nb de boîtes par caisse</b>	6	12	6	12
<b>Capacité par bâton (lbs)</b>	19.0	9.4	21.0	12.0
<b>Capacité par bâton (kg)</b>	8.6	4.2	9.5	5.4
<b>Capacité par boîte (lbs)</b>	1482	338	1050	252
<b>Capacité par boîte (kg)</b>	673	153	477	114

## L'avantage du collagène:

- Bandes de boyaux pliées à la longueur unitaire désirée, prêtes à l'usage. Vous épargnez temps et argent.
- Pas besoin de les laver ni d'utiliser un dévidoir pour les enfiler sur l'unité de remplissage.
- Sans trous, ni nœuds, ni enchevêtrements pour un remplissage facile et continu.
- Qualité et diamètre constants d'une boîte à l'autre pour des saucisses parfaites et uniformes.
- Emballage hygiénique à l'épreuve de l'humidité pour une plus longue conservation sur les tablettes.
- Réfrigération non nécessaire.
- Facile à utiliser; rapport coût-efficacité avantageux.

# LA SAUCISSE FRAÎCHE

## RECETTES DE SAUCISSES FRAÎCHES

À déjeuner (100), sans gluten (2A7E054)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	20,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,00	50 g
Assaisonnement 2A7E054	0,38	19 g
<b>TOTAL</b>	21,38	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

À déjeuner (140), sans gluten (2A2E017)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,70	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,13	50 g
Assaisonnement 2A2E017	0,73	32 g
<b>TOTAL</b>	24,56	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

À déjeuner, sans gluten et réduite en sel (SGSD0004)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,00	200 g
Assaisonnement SGSD0004	0,17	34 g
<b>TOTAL</b>	6,17	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

Aigre-douce (2A0D024)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Assaisonnement 2A0D024	2,65	117 g
<b>TOTAL</b>	30,33	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.

### Ail forte (6J208)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 6J208	2,00	88 g
<b>TOTAL</b>	29,22	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Allemande (7D239)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 7D239	1,72	76 g
<b>TOTAL</b>	29,40	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Autruche (8H021)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 8H021	2,67	118 g
<b>TOTAL</b>	30,35	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### B.B.Q. (9K058)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 9K058	2,05	90 g
<b>TOTAL</b>	29,27	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### B.B.Q. Nouvelle formule (2A3G005)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,34	191 g
Liant assaisonné 2A3G005	1,90	84 g
<b>TOTAL</b>	28,92	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.

## Betterave rouge

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Betterave en conserve		100 g
Jus de betterave		150 g
Eau glacée		100 g
Liant assaisonné Toulouse 8F045		104 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Bière (7D246)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	2,52	111 g
Bière froide	2,27	100 g
Liant assaisonné 7D246	2,31	102 g
<b>TOTAL</b>	29,78	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Bleuet

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Confiture de bleuet		200 g
Bleuets entiers		100 g à 200 g
Eau glacée		200 g
Liant assaisonné Pomme 6K212		124 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Bœuf (6J210)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,67	Ajouter
Glacé/Eau froide	4,00	176 g
Liant assaisonné 6J210	1,80	79 g
<b>TOTAL</b>	28,47	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.

## Bloody Ceasar

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Clamato		220 g
Tabasco		0,5 g
Sauce Worcestershire		1 g
Céleri en poudre		1 g
Liant assaisonné 9C032 (SF Tomate & Basilic)		102 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Bratwurst (7C122)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Glace/Eau froide	3,50	154 g
Liant assaisonné 7C122	1,45	64 g
<b>TOTAL</b>	27,63	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Brocoli (ou chou-fleur) (2A0B030)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Brocolis et/ou chou-fleur	2,25	99 g
Eau glacée	4,83	213 g
Liant assaisonné 2A0B030	2,42	107 g
<b>TOTAL</b>	32,18	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Brûle gueule

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Ass. Brûle gueule (2A3B016)		20 g
Eau glacée		220 g
Liant assaisonné 9C031 (SF Buffalo piquante)		98 g
<b>TOTAL</b>		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.

## Bruschetta

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Mélange Bruschetta (Fontaine santé)		110 g
Eau glacée		110 g
Liant assaisonné 9C032 (SF Tomates & Basilic)		102 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Buffalo piquante (9C031)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 9C031	2,22	98 g
<b>TOTAL</b>	29,90	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Cajun (7D248 + 6K211)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant 140 7D248	2,00	88 g
Assaisonnement cajun 6K211	0,12	5 g
<b>TOTAL</b>	29,79	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Canneberge (2A1I040)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Jus de canneberge	1,89	83 g
Eau glacée	3,05	134 g
Liant assaisonné 2A1I040	2,38	105 g
<b>TOTAL</b>	30,00	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.



## Caprisiosa (2A1D041)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Olive verte	1,50	66 g
Câpre	0,60	26 g
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A1D041	2,24	99 g
<b>TOTAL</b>	32,02	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Cari (7D206)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,30	190 g
Liant assaisonné 7D206	2,15	95 g
<b>TOTAL</b>	29,13	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Chorizo (5K326)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Assaisonnement 5K326		40 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Croque-Monsieur (7D250)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Eau glacée		200 g
Fromage Gruyère		111 g
Jambon cuit en dé		111 g
Liant assaisonné 7D250 (SF Fromage & Bacon)		119 g
<b>TOTAL</b>		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.

## Coriandre et Agrume sans gluten et sel réduit (SGSD0005)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée	1,00	200 g
Liant assaisonné SGSD0005	0,19	47 g
<b>TOTAL</b>	6,19	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Épices à steak (6D258)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 6D258	1,43	63 g
<b>TOTAL</b>	29,11	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Épinard (9I041)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 9I041	2,56	113 g
<b>TOTAL</b>	30,24	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Épinard & Féta

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Eau glacée		220 g
Fromage Féta		80 g
Liant assaisonné 9I041 (SF Épinard)		113 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Érable (2A0D025)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 2A0D025	2,50	110 g
<b>TOTAL</b>	29,72	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Érable, poivre et chipotle (2B3L013)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée	1,00	200 g
Liant assaisonné 2B3L013	0,53	106 g
<b>TOTAL</b>	6,53	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Feu de camps (2A5D041)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A5D041	3,17	140 g
<b>TOTAL</b>	30,85	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Fines herbes (6E222 ou F.H. & ail 6J214)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 6E222 ou 6J214	2,23	98 g
<b>TOTAL</b>	29,45	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Fines herbes, sans gluten (2A8B027)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,79	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,14	50 g
Assaisonnement 2A8B027	0,64	28 g
<b>TOTAL</b>	24,71	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.

### Fines herbes, sans gluten sel réduit (SGSD0007)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,00	200 g
Assaisonnement SGSD0007	0,21	42 g
<b>TOTAL</b>	6,21	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Fines herbes, sans MSG (2A1G001)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,79	Ajouter
Eau glacée	4,46	196 g
Liant assaisonné 2A1G001	2,23	98 g
<b>TOTAL</b>	29,48	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Forestière

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Champignon en petits morceaux		100 g
Persil en flocon		5 g
Arôme de champignon 2A2I016		25 g
Eau glacée		200 g
Liant assaisonné Toulouse 8F045		100 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Fromage & bacon (7D250)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Fromage (cheddar)	2,52	111 g
Bacon	2,52	111 g
Liant assaisonné 7D250	2,71	119 g
<b>TOTAL</b>	34,97	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.

## Fumée (6D265)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 6D265	2,113	93 g
<b>TOTAL</b>	29,79	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Gibier, sans gluten (2A8D015)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	20,00	Ajouter
Gras de porc	2,68	
Eau glacée (facultatif)	1,14	50 g
Assaisonnement 2A8D015	1,05	40 g
<b>TOTAL</b>	24,87	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Gibier (6J209)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande de gibier	20,00	Ajouter
Gras de porc	2,68	
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 6J209	2,40	106 g
<b>TOTAL</b>	30,08	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Grec

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Oignon émincé		10 g
Origan râpé		1 g
Eau glacée		200 g
Liant assaisonné Fines herbes & Ail 6J214		98 g
<b>TOTAL</b>		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.

### Indienne (2A4G037)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,35	192 g
Liant assaisonné 2A4G037	2,40	106 g
<b>TOTAL</b>	30,08	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Italienne, sans gluten (2A0A006 ou 7D230 ou 7D229)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	1,24	55 g
Vin (facultatif)		
Assaisonnement 2A0A006 <u>ou</u> 7D230 <u>ou</u> 7D229.	0,57	25 g
<b>TOTAL</b>	24,49	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Italienne, sans gluten réduite en sel (SGSD0003)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée	1,00	200 g
Assaisonnement SGSD0003	0,195	39 g
<b>TOTAL</b>	6,195	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Jalapeno fromage ( 2A7C045)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A7C045	2,08	92 g
<b>TOTAL</b>	29,76	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Jardinière (6E232)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Légumes choisis	1,00	44 g
Liant assaisonné 6E232	2,25	99 g
<b>TOTAL</b>	30,47	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Maraîchère, sans gluten (6J211)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	16,90	Ajouter
Légumes blanchis refroidis	4,24	251 g
Liant assaisonné 6J211	1,54	91 g
<b>TOTAL</b>	22,68	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Merguez, sans gluten (5K325 ou 5C104)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	10,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	0,30 à 0,50	30 à 50 g
Ass. Merguez 5K325 ou 5C104	0,50	50 g
Sel	0,10	10 g
Huile d'olive (facultatif)	0,10	10 g
<b>TOTAL</b>	10,65	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Merguez traditionnelle, sans gluten (5K325 ou 5C104)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	10,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	0,30 à 0,50	30 à 50 g
Ass. Merguez 5K325 ou 5C104	0,50	50 g
Sel	0,10	10 g
Bouquet Tunisien	0,03 à 0,05	3 à 5 g
Huile d'olive (facultatif)	0,10	10 g
<b>TOTAL</b>	11,03	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.

### Mexicaine, sans gluten (2A7E056)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	20,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,00	50 g
Assaisonnement 2A7E056	0,83	42 g
<b>TOTAL</b>	21,83	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Mexicaine (2A0B022)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 2A0B022	2,27	100 g
<b>TOTAL</b>	29,49	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Mexicaine, sans gluten (SGSD0006)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,00	200 g
Assaisonnement SGSD0006	0,17	34 g
<b>TOTAL</b>	6,17	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Miel (2A0B012)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	2,30	101 g
Miel	1,97	87 g
Liant assaisonné 2A0B012	2,33	103 g
<b>TOTAL</b>	29,28	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.



## Miel et ail (6E235)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	5,00	220 g
Liant assaisonné 6E235	2,74	121 g
<b>TOTAL</b>	30,42	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Moutarde & estragon (2A0D026)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A0D026	2,60	115 g
<b>TOTAL</b>	30,28	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Moutarde & miel (2A2D012)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A0D024	3,27	149 g
<b>TOTAL</b>	30,95	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Moutarde et oignon, sans gluten

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	1,13	50 g
Assaisonnement oignon et moutarde 2A8C038	1,13	50 g
Assaisonnement porc haché 6M209	0,34	15 g
<b>TOTAL</b>	25,28	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Moutarde de Dijon (9I042)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	3,30	146 g
Moutarde de Dijon	0,18	8 g
Liant assaisonné 9I042	1,67	74 g
<b>TOTAL</b>	27,83	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Oignon vert (6F220)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,41	194 g
Liant assaisonné 6F220	2,24	99 g
<b>TOTAL</b>	29,34	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Piments Jalapeno (piments forts)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Paprika rouge brillant		10 g
Piment fort ou jalapeno		9 g ou plus
Poivron rouge 3/8		25 g
Eau glacée		200 g
Liant assaisonné Jardinière 6E232		100 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Piquante, sans gluten

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,13	50 g
Assaisonnement brûle gueule 2A3B016	0,45	20 g
Assaisonnement porc haché 6M209	0,45	20 g
<b>TOTAL</b>	24,71	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.

## Pizza

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Eau glacée		44 g
Sauce à pizza		185 g
Origan râpé		1 g
Ail en poudre		1 g
Champignon		50 g
Fromage mozzarella		50 g
Liant assaisonné 9C032 (SF Tomates & Basilic)		102 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Poireaux (2A0B014)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Poireaux	0,45	20 g
Eau glacée	4,83	213 g
Liant assaisonné 2A0B014	2,29	101 g
<b>TOTAL</b>	30,24	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Poisson (chair de) (7D248 et 6C261)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Chair de poisson	8,00	Ajouter
Fruits de mer	2,00	
Liant assaisonné 7D248	0,41	41 g
Liant à pâte supérieur 6C261	0,20	20 g
Thym moulu	0,005	0,5 g
<b>TOTAL</b>	10,615	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.

## Poivre & orange

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Orange entière avec pelure broyée		110 g
Gingembre moulu		4 g
Eau glacée		110 g
Liant assaisonné 6K215 (SF Poivre noir)		102 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Poivre noir (6K215)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,54	200 g
Liant assaisonné 6K215	2,26	100 g
<b>TOTAL</b>	29,48	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Polonaise à l'ail (7D251)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 7D251	2,41	106 g
<b>TOTAL</b>	30,09	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Pomme (6K212)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	3,73	164 g
Liant assaisonné 6K212	1,86	123 g
Sauce aux pommes	1,86	82 g
<b>TOTAL</b>	31,07	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

*Il est possible de substituer une partie de l'eau glacée par du jus de pomme, afin d'accentuer la saveur de pomme.*

## Porc (6L224)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	4,10	181 g
Liant assaisonné 6L224	1,94	86 g
<b>TOTAL</b>	<b>28,72</b>	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Porc & bœuf (7D248 ou 7D249)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	221 g
Liant assaisonné 7D248 <u>ou</u> 5M222 <u>ou</u> 6J206	2,00	88 g
<b>TOTAL</b>	<b>29,67</b>	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Portugaise (2B4A056)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée	1,00	200 g
Liant assaisonné 2B4A056	0,38	76 g
<b>TOTAL</b>	<b>6,38</b>	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Poulet (6D240)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande (poulet ou dinde)	22,68	Ajouter
Gras de porc	2,27	
Eau glacée	4,54	182 g
Liant assaisonné 6D240	1,80	72 g
<b>TOTAL</b>	<b>31,29</b>	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.

## Provençale à l'ail (2A1C041)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A1C041	2,33	103 g
<b>TOTAL</b>	30,01	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Quatre saveurs (7D241)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	3,45	152 g
Liant assaisonné 7D241	1,73	76 g
<b>TOTAL</b>	27,86	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Québécoise (8H005)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	200 g
Liant assaisonné 8H005	2,19	98 g
<b>TOTAL</b>	29,87	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Salade de fruit

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Salade de fruits égouttés		82 g
Cannelle moulue		1 g
Eau glacée		164 g
Liant assaisonné 6K212 (SF Pomme)		123 g
<b>TOTAL</b>		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.

## Thaï (2A0D028)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 2A0D028	2,60	115 g
<b>TOTAL</b>	30,28	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Tomate & basilic (9C032)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 9C032	2,32	102 g
<b>TOTAL</b>	30,00	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

*Il est possible de remplacer des parures de porc par des parures de veau et remplacer une partie de l'eau par du jus de tomate ou des tomates en conserve.*

## Tomate & basilic sans gluten et sel réduit (SGSD0002)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	5,00	Ajouter
Eau glacée	1,00	200 g
Liant assaisonné SGSD0002	0,30	60 g
<b>TOTAL</b>	6,30	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

*Il est possible de remplacer des parures de porc par des parures de veau et remplacer une partie de l'eau par du jus de tomate ou des tomates en conserve.*

## Tomate et pesto, sans gluten

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée (facultatif)	1,13	50 g
Assaisonnement tomate et basilic 2A6D032	0,68	30 g
Assaisonnement pesto 2A6D038	0,68	30 g
<b>TOTAL</b>	25,17	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Toulouse (8F045)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Vin (facultatif)		
Liant assaisonné 8F045	2,36	104 g
<b>TOTAL</b>	30,04	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Toulouse sans gluten (6D243)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	1,24	55 g
Assaisonnement 6D243	0,62	27 g
<b>TOTAL</b>	30,04	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Tzaziki (6F220)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre		Ajouter
Eau glacée		70 g
Sauce tzaziki		150 g
Liant assaisonné 6F220 (SF Oignon vert)		113 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Veau (7D226)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 7D226	2,53	112 g
<b>TOTAL</b>	30,21	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.



## Veau & porc (7D226)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 7D226	2,53	112 g
<b>TOTAL</b>	30,21	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

## Végétarienne (6E232 + 6C261)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Tofu		Ajouter
Huile végétale		160 g
Eau		270 g
Légume		300 g
Liant « Pâté supérieur » 6C261		100 g
Liant assaisonné « Jardinière » 6E232		155 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

### Modification :

À l'aide d'un robot culinaire, mélanger l'eau et le liant à pâté supérieur ainsi que l'huile en filet. Ajouter le tofu en cube, les légumes, le liant jardinière jusqu'à texture désirée. Vous pouvez ajouter du paprika et/ou remplacer 1/3 de l'eau par du jus de tomate pour donner de la couleur et de la saveur (pour diminuer le goût du tofu).

## Viande fumée (6G202)

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Viande 70% maigre	22,68	Ajouter
Eau glacée	5,00	220 g
Liant assaisonné 6G202	1,42	63 g
<b>TOTAL</b>	29,10	Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.

# LES TOURNEDOS D'ÉTÉ

## Tournedos de porc

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Porc haché 70% maigre		Ajouter
Assaisonnement porc haché 6M209		10 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
<b>Modification :</b> Mélanger uniformément jusqu'à texture collante. Former des galettes. Enrober les galettes de chapelure Caprisiosa (2A4C073). Entourer la galette avec du bacon.		

## Tournedos de poulet

	Recette complète (kg)	Recette pour 1 kg de viande
Poulet haché		Ajouter
Assaisonnement bouquet d'herbes fines (6K216)		10 g
<b>TOTAL</b>		Avant tout fractionnement, bien mélanger l'unité de liant.
<b>Modification :</b> Mélanger uniformément jusqu'à texture collante. Former des galettes. Enrober les galettes de chapelure fines herbes (7D237). Entourer la galette avec du bacon.		

# LES MARINADES

## MARINADE À BARATTE

- Aneth & Citron (9D014)
- B.B.Q. (1W9L103)
- Chinoise (6E237)
- Fines herbes (2A0A051)
- Italienne (8F046)
- Poisson et fruit de mer (5D101)
- Poivre (8J012)
- Souvlaki (2A0A052)
- Teriyaki (2A0B031)

## SAUCE « MARINÉ PLUS »

Arabiata (2A0D031)	Minh Tao (2A2C029)
BBQ (8L080)	Moutarde (2A5D033)
Cajun (2A3A020)	Moutarde de Dijon (2A5D032)
Échalote (2A5D038)	Orange & gingembre (2A5E003)
Érable (2A5D035)	Poivre & citron (2A3A019)
Fines herbes & citron (8H041)	Pour le bœuf (2A0D034)
Grecque (2A0D030)	Shish Taouk (2A4B010)
Hawaïenne (2A5D036)	Sicilienne (2A0D032)
Indienne (2A3A016)	Souvlaki (1W9L106)
Italienne (2A0B032)	Teriyaki (1W9L083)
Italienne piquante (2A5D039)	Texane (2A3A018)
Menthe (2A5D040)	Tomates & basilic (2A3A017)
Mexicaine (6H210)	Vin rouge (2A5D034)
Miel & ail (2A0D033)	

## MARINADE À TREMPAGE

- Fines herbes (2A0A050)
- Miel & ail (8I004)
- Poulet & aile piquante (9B006)

## SAUCE-MARINADE À CÔTE LEVÉE

- BBQ (6J207)
- BBQ miel & ail (2A2B006)

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.

# COMMENT PERSONNALISER SA MARINADE

Le mode d'utilisation écrit sur chacune des étiquettes de nos marinades n'est qu'une suggestion. Vous pouvez personnaliser vos marinades à partir de nos mélanges.

Par exemple, à partir de la marinade « fines herbes », vous pouvez substituer une tasse d'eau par une tasse d'huile d'olive et ajouter 2 cuillères à table de :

- Vinaigre balsamique (pour mariner de la viande de bœuf)
- Vinaigre de cidre de pomme (pour mariner de la viande de porc)
- Jus de citron (pour mariner de la viande de poulet)

## RECETTES

### Émincé de bœuf Tampiquena

Ingrédients (6-8 personnes)

	Recette complète (g)
Bœuf tendre en lanières de 0.5 - 1 pouce de largeur par 2 pouces de longueur	800 g
Assaisonnement tampiquena MP-005	60 g
Eau froide	50 g
Huile de canola	40 g
Tomates en conserve, en dés ou entières, avec le jus	200 g
<b>TOTAL</b>	<b>1150</b>

Procédure :

1. Verser l'assaisonnement, l'eau, l'huile et les tomates dans un mixeur ou dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Transférer dans un récipient;
2. Ajouter les lanières de bœuf. Mariner pendant minimum 1 heure et maximum 24 heures;
3. Égoutter la viande;
4. Chauffer l'huile à feu vif. Y sauter les lanières jusqu'à cuisson tendre;
5. Servir chaud.

\* Les lanières de bœuf peuvent aussi être enfilées sur brochettes et grillées ou cuites sur une plaque.

\* Servir avec un tortillas, tacos, riz ou haricots à la mexicaine.

## Poulet Shish Taouk (2A4B010)

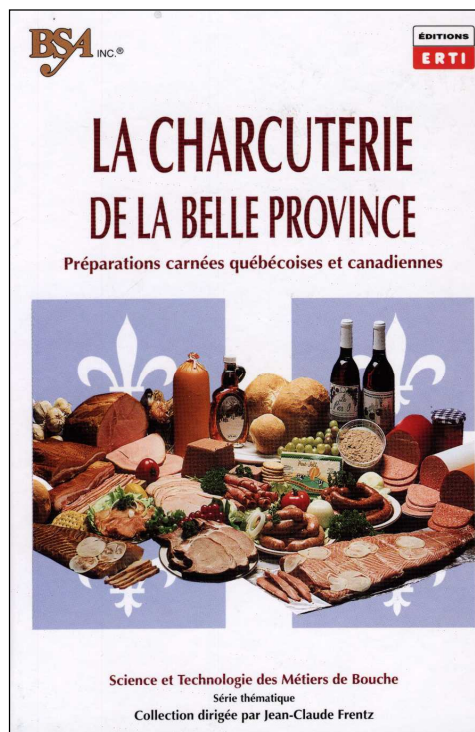
	Recette complète	
Poulet	5,00 kg	
Sauce Mariné Plus « Shish Taouk » 2A4B010	0,23 kg	
Yogourt nature	500 ml	
Eau froide	2 tasses	
Vinaigre blanc	$\frac{3}{4}$ tasse	
<b>TOTAL</b>	29,10	

# 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