



ROTI DE PORC (saumure sans phosphates)

Ingrédients

carré de porc

Composition de la saumure

100 L eau (0°C)

8,7 kg sel de cuisine

6,5 kg JAMBOBRAT #1000789

Raps

Préparation

- Injecter le carré 2 x 8%.
- Laisser reposer 3 à 4 jours (si possible sous vide).
- Fumer à 35°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur et le goût désiré (armoire combi ± 4 h).
- Les côtes de porc sont vendues crues.
- C'est l'idéal pour vos barbecues ou choucroutes!

Rôti de porc

- Le carré de porc désossé et non-fumé!
- Cuire le rôti à 90°C avec une humidité de ± 35 % jusqu'à une température à cœur de 58 à 60°C.

Rôti ardennais

- Le carré de porc désossé et fumé!
- Ces filets sont vendus crus, emballés sous vide.
- Epicer éventuellement avec PAMPA #1000634 ou POIVRE RODEO #1000635.

Rôti du diable

- La même saumure comme décrit ci-dessus en ajoutant:
 - 4 g/l GREEN PEPPER SR #1000682
 - 3 g/l PAPRIKA 3000 LIQUIDE #1000699 ou RAPSOLUTION NAC 3 #1694661
- Laisser reposer le rôti du diable pendant 3 jours au frigo, sous vide.
- Faire fumer légèrement et vendre frais comme rôti de porc.
- On peut tourner le rôti du diable dans des herbes décoratives au choix, p.ex. EPICES GRILL ROUGE SANS SEL #1090783.

Ces recettes ont été rédigées en connaissance de cause. La société Raps ne peut pas être rendue responsable des résultats causés par un usage et/ou traitement fautif.