

SAUCISSE FUMEE DE GUELDRE 2

Ingrédients

5 kg	viande de porc maigre fraîche
4 kg	joues
1 L	eau glacée

Epices et additifs par kg de masse

20 g	MIX SAUCISSE FUMEE GUELDRE oGAF #148723	Van Hees
1 g	COLORANT 865 #108359	Van Hees
12 g	sel nitrité	

Préparation

- Hacher la viande de porc maigre et les joues séparément à 13 mm.
- Ajouter le sel nitrité, l'eau glacée, le sel et les additifs à la viande maigre et bien mélanger la masse.
- Ensuite ajouter les joues et bien mélanger.
- Hacher de nouveau la masse à 3 mm et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Bourrer des boyaux de porc calibre 30/32 ou 32/34.
- Faire sécher les saucisses et les fumer jusqu'à obtention de la couleur souhaitée.
- Eventuellement cuire les saucisses à 74°C jusqu'à une température à coeur de 68°C.
- Sécher éventuellement brièvement pour obtenir une couleur fumée jaune dorée.