PÂTÉ CRÈME RECETTE DE BASE

Ingrédients		
2,3 kg	foie de porc	
3,2 L	lait 95°C	
4,5 kg	gras dorsal, cuire pendant 5 à 10 min. à 80°C	

Épices et additifs par kg de masse		
16 g	sel nitrité	
4 g	CLIVIA GOLD #1001154	Raps
5 g	FETTFAX TOP #1000757	Raps
2 g	DAUER-FIXROT #1000785	Raps
1 g	GLUTALIN #1000611	Raps

Préparation

1. Méthode à la cutter

- Cuire le gras dorsal à une température de 80°C pendant 5 à 10 minutes.
- Dissoudre le FETTFAX TOP dans une partie du lait bouillant (prendre de la totalité du lait).
- Cutterer la solution de FETTFAX TOP avec le gras cuit jusqu'à une fine masse soit obtenue.
- Ajouter les épices et additifs.
- Ajouter le foie (hachoir-plaque de 3 mm) et tout cutterer.
- Ajouter le sel jusqu'à une liaison optimale.
- Cuire à une température ambiante de 75°C et une température à cœur de 68°C.

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.

2. Méthode à l'aide d'un broyeur

- Échauder le gras dorsal à une température ambiante de 80°C pendant 10 minutes.
- Apporter le lait à ébullition, en retirer 0,5 litres pour y dissoudre le FETTFAX TOP.
- Avec le reste du lait, faire une panade aux proportions suivantes: 200 g de crème de riz pour 1 litre de lait. Laisser refroidir la panade jusqu'à 40°C.
- Affiner le foie à la plaque de 2 mm.
- Broyer le gras échaudé avec la panade à la plaque de 2 mm, puis ajouter le FETTFAX TOP dissout et mélanger intensivement.
- Y ajouter le foie pré-broyé avec les épices et les additifs.
- Lier le tout en y ajoutant le sel nitrité.
- Au besoin, repasser le pâté à la plaque de 2 mm pour affiner encore plus.

- Mouler après l'obtention d'une liaison optimale et cuire à une température ambiante de 75°C et une température à cœur de 68°C.

Finition

- Couvrir après refroidissement du pâté, pour obtenir une belle coloration, avec un mélange de 100 g jaunes d'œufs, 20 g de farine et 20 g de sucre.
- Faire un dessin avec une fourchette et colorer avec un brûleur à gaz.
- Napper de gelée.

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.