

Livret de mise
en œuvre des recettes



Rôtis qualitatifs



Photo : Jean-François Mallet

Process 1

Cuisson de nuit
en étapes

Process 2

Cuisson au four
en journée

Process 3

En bain marie
Sauteuse ou four

Process 4

Cuisson
sous-vide

PRÉ-REQUIS

Avertissement

Dans la mesure où les recettes sont destinées à la restauration collective, nos températures de service ne sont pas en dessous de 63°C conformément à la législation.

Les cuissons de nuits sont soumises à la réalisation d'un protocole de réalisation et de vérification inscrites dans le PMS et soumises à une traçabilité particulière (valeurs de pasteurisation, courbes de températures).

ASSAISONNEMENT

- Viande rôtie
 - Sel : 4 g au kilo
 - Poivre : 2 g
- Viande en sauce
 - Sel : 8 à 10 g au kilo
 - Poivre : 3 à 4 g
- Rajout de sucre pour augmenter la coloration

GARNITURE AROMATIQUE

- Généralement composée de carottes et oignons
- À personnaliser en fonction de la recette

LIAISON

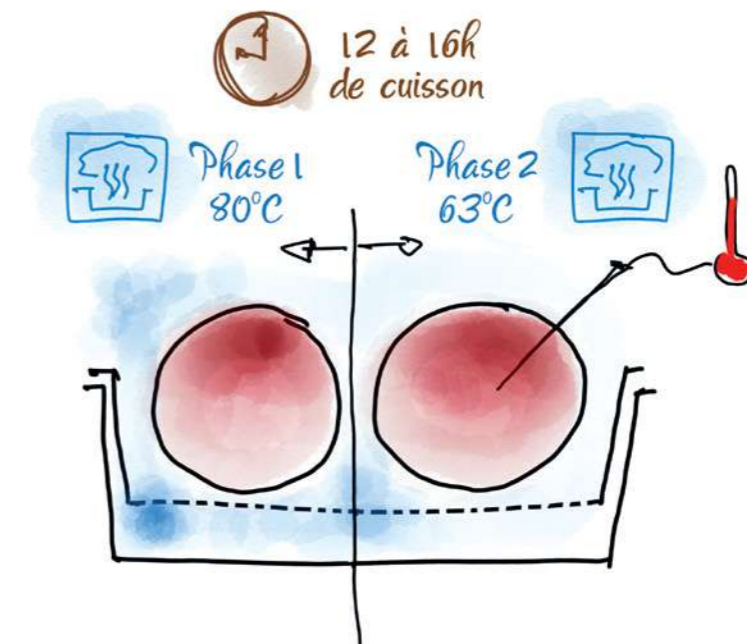
- Différentes possibilités :
 - Maïzena, beurre manié, roux au four
 - Roux au four : mélange huile et farine, cuit au four

AMÉLIORATION DE LA TENDRETÉ

- Le lait peut rajouter de la tendreté à la cuisson
- Le bicarbonate de sodium pourrait aussi contribuer à un meilleur moelleux dans les viandes sautées, émincées et effilochées.

Process 1

Cuisson de nuit en étapes



PROGRESSION

ASSAISONNER LES RÔTIS

- Sel / sucre / épices / huile

LES DISPOSER

- Sur grille ou en Bac à trou
- Ajouter un bac en dessous pour récupérer les jus de cuisson

CUIRE

- Phase 1 à 80°C d'enceinte jusqu'à 54°C à cœur
- Phase 2 à 65°C d'enceinte (jusqu'au matin) pour avoir 63°C à cœur

LE LENDEMAIN

Récupérer les données et valider la cuisson en vérifiant les courbes de températures (conformité en lien avec les protocoles PMS)

LIAISON CHAUDE

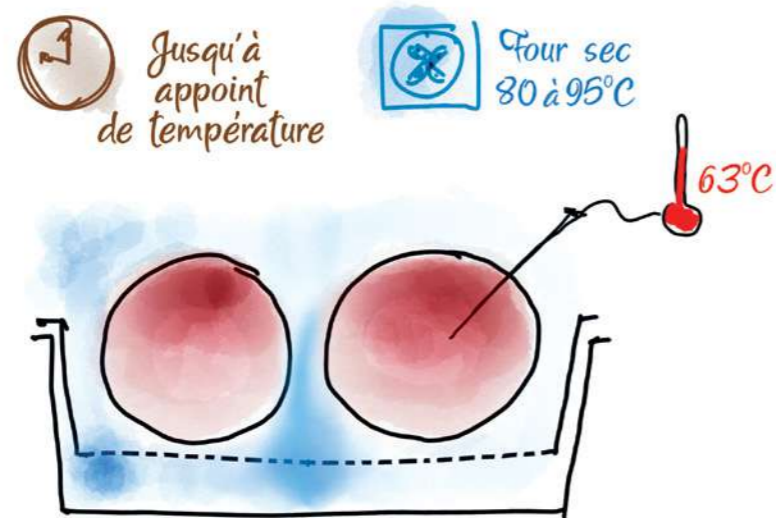
- Réserver
- Maintien au chaud
- Trancher
- Servir

LIAISON FROIDE

- Refroidir
- Trancher
- Allotir

Process 2

Cuisson au four en journée



PROGRESSION

ASSAISONNER LES RÔTIS

- Sel / sucre / épices / huile

LES DISPOSER

- Sur grille ou en Bac à trou
- Ajouter un bac en dessous pour récupérer les jus de cuisson

CUIRE

- Au four entre 80°C et 95°C
- À adapter en fonction du temps disponible
- Cuisson 63°C à cœur

LIAISON CHAUDE

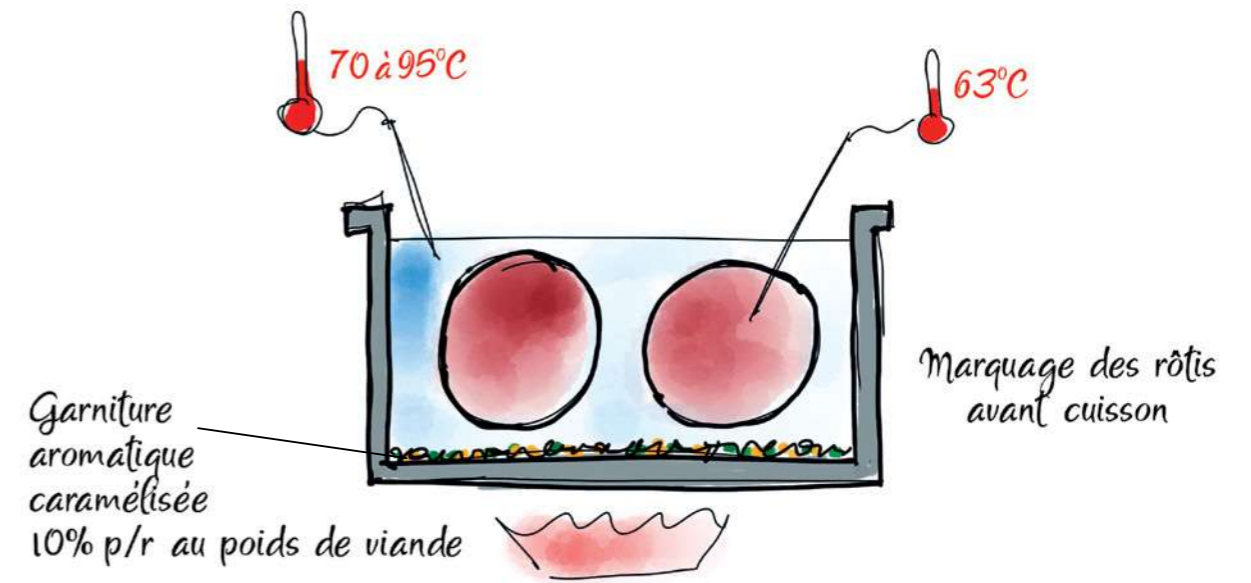
- Réserver
- Maintien au chaud
- Trancher
- Servir

LIAISON FROIDE

- Refroidir
- Trancher
- Allotir

Process 3

En bain marie, sauteuse ou four



PROGRESSION

ASSAISONNER LES RÔTIS

- Sel / sucre / épices / huile

PRÉPARER LA CUISSON

- Marquer en cuisson les rôtis dans la sauteuse
- Les réserver
- Marquer la garniture aromatique
- Ajouter le liquide et l'assaisonnement
- Après une légère ébullition, maintenir une température autour des 80°C

CUIRE

- Plonger les rôtis
- Les cuire jusqu'à une température à cœur de 63°C
- Les retirer

- Option : les cuire jusqu'à une température à cœur de 54-57°C puis les réserver en enceinte chaude à 65°C-70°C jusqu'à obtenir 63°C à cœur (temps de repos en ambiance chaude !)
- Réduire le bouillon (ou jus) et le lier

LIAISON CHAUDE

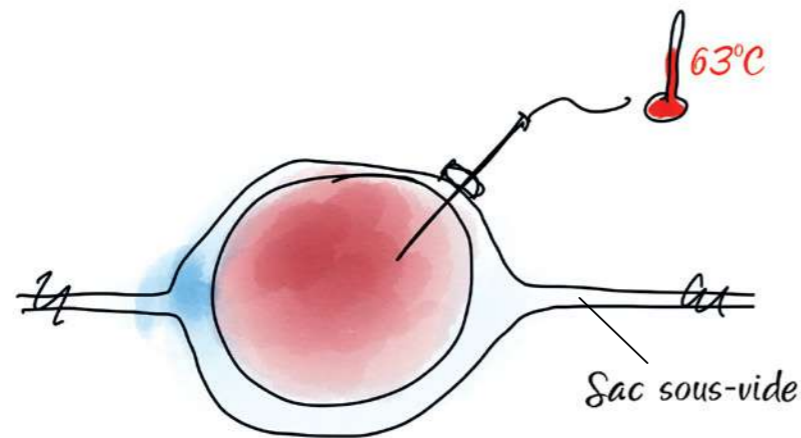
- Réserver
- Maintien au chaud
- Trancher
- Servir

LIAISON FROIDE

- Refroidir
- Trancher
- Allotir

Process 4

Cuisson sous-vide



PROGRESSION

ASSAISONNER LES RÔTIS

- Sel / sucre / épices / huile

PRÉPARER LA CUISSON

- Marquer en cuisson les rôtis dans la sauteuse
- Les refroidir
- Les disposer dans des poches
- Réaliser le sous-vide

CUIRE

- Préparer le bain marie ou le four en version mixte (ou vapeur douce)
- Cuire en bain marie ou en four vapeur jusqu'à avoir la température à cœur de 63°C

- Le temps de cuisson dépendra de la température de cuisson (de 64°C à 80°C)

LIAISON CHAUDE

- Réserver
- Maintien au chaud
- Trancher
- Servir

LIAISON FROIDE

- Refroidir
- Trancher
- Allotir

Rôti de bœuf à la japonaise

Matériel nécessaire : Four à convection + grilles
Bac GN1/1
Rondeau pour la sauce

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30



© INTERBEV - Spatule Prod

| Ingrédients | Poids/portion | Pour 100 personnes |
|---|---------------|--------------------|
| Rôti de bœuf Tende de tranche | 130 g | 13 kg |
| Sauce soja | 7,5 ml | 75 cl |
| Vin blanc | 5 ml | 50 cl |
| Vinaigre de cidre ou citron | 5 ml | 50 cl |
| Miel | 5 ml | 50 cl |
| Ail | 0,5 g | 50 g |
| Gingembre | 0,5 g | 50 g |
| Emmenthal | 5 g | 500 g |
| Maïzena | 2 g | 200 g |
| Crème liquide | 2 cl | 2 l |
| Option : demi glace de légume si besoin | | |

- 1** Vérifier poids, température, DLC. Essuyer avec une lingette désinfectante la partie de la poche qui va être ouverte. Dessouvider les poches avec un couteau.
- 2** Mettre les rôtis sur grille, huiler et assaisonner. Placer la sonde dans la plus petite pièce au cœur de celle-ci.
- 3** Enfournier les rôtis (température de l'enceinte 85°C). Placer un bac gastro avec un peu d'eau en bas du four (température cible de cuisson : 63°C). Débarrasser et maintenir au chaud ou refroidir.
- 4** PRÉPARATION DU JUS
Fondre le sucre ou miel dans le soja, vin et vinaigre.
Ajouter ail, gingembre, crème liquide et maïzena. Bien mélanger.
Ajouter le fromage et le faire fondre. Cuire jusqu'à épaississement.
- 5** FIN DE CUISSON
Sortir les rôtis, débarasser en bac couvert (repos env. 30 minutes avant tranchage a chaud)
Servir avec la sauce fromagère.

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



Retrouvez toutes les informations concernant
l'interprofession et la filière sur :

www.interbev.fr
www.viandes-rhd.fr



Tour Mattéi • 207, rue de Bercy • TSA 21307 • 75564 Paris Cedex 12
Tél. 01 44 87 44 60