

Livret de mise
en œuvre des recettes



Sautés

gélatineux et gras / maigres et gras



Photo: ??????????



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 viandes 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.

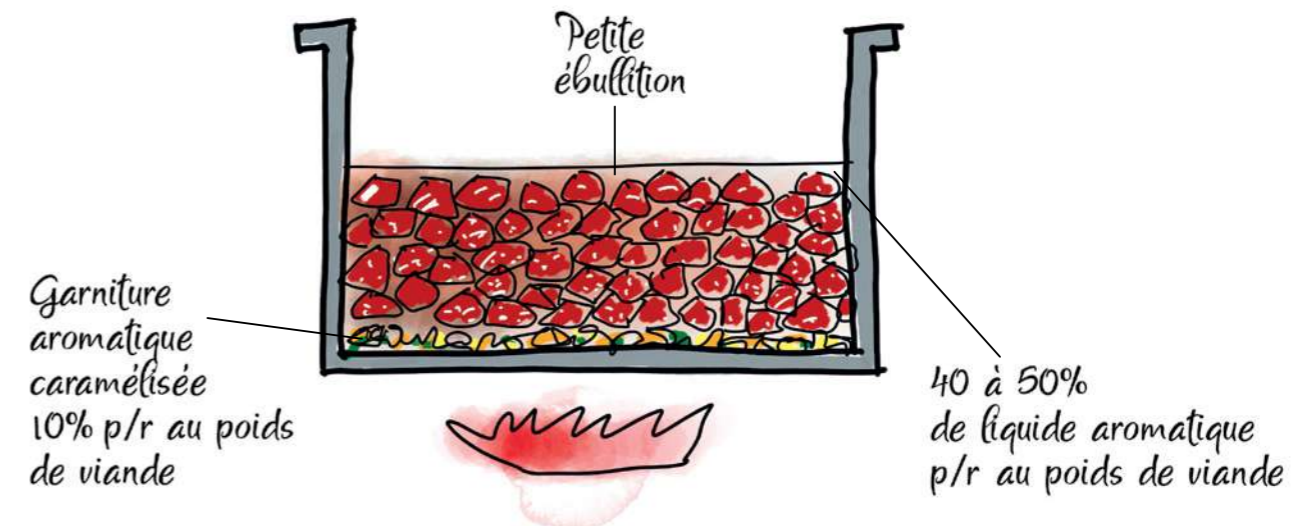
Sautés gélatineux et gras

Process 1

Cuisson en inversé en sauteuse



Jusqu'à
appoint
de cuisson



PROGRESSION

EN SAUTEUSE

- Marquer la garniture aromatique en sauteuse
- Ajouter 40 à 50% de liquide par rapport au poids de viande et l'assaisonnement
- Amener à ébullition
- Ajouter la viande
- Maintenir à petit bouillon jusqu'à l'appoint de cuisson

EN SORTIE DE CUISSON

- Décanter la viande dans les bacs de service
- Lier la sauce
- La disposer sur les viandes
- Réserver au chaud ou mettre en refroidissement

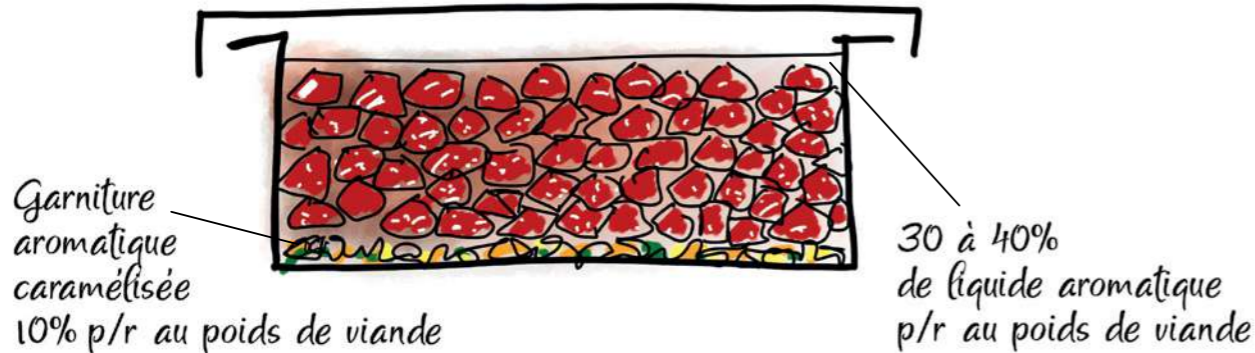
Sautés gélatineux et gras

Process 2

Cuisson de nuit

12 à 16h
de cuisson

Four vapeur
85°C



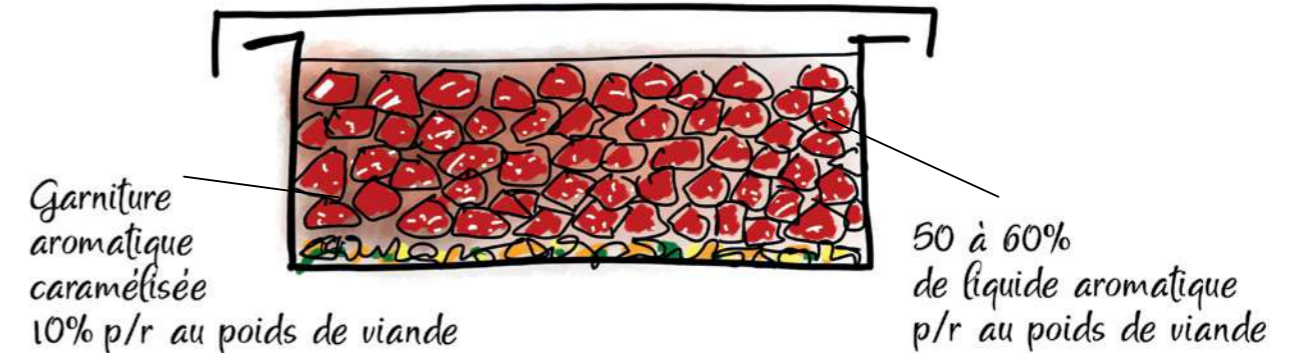
Sautés maigres et gras

Process 3

Cuisson au four

Env. 3h
de cuisson

Four mixte 130°C
60% vapeur



PROGRESSION

EN SAUTEUSE

- Marquer la garniture aromatique 10% du poids de viande
- Ajouter 40% à 50% de liquide
- Amener à ébullition
- Réduire un peu (évaporation des alcools)
- Lier la sauce fortement à cause de l'eau contenue dans la viande qui sera expulsée des morceaux lors de la cuisson

AU FOUR

- Disposer la viande froide égouttée dans des bacs de cuissons

- Verser la sauce par-dessus (env. 30 à 40% du poids de viande)
- Piquer quelques morceaux avec la sonde du four
- Mettre un couvercle
- Cuire 12h à 16h à 85°C en mode vapeur

LE LENDEMAIN

- Récupérer les données de cuisson et vérifier les courbes (cf. process du PMS de l'établissement)
- Allotir pour la livraison
- Refroidir ou maintenir au chaud

PROGRESSION

EN SAUTEUSE

- Marquer la garniture aromatique (10% du poids de viande)
- Ajouter 100% de liquide
- Amener à ébullition
- Réduire un peu (évaporation des alcools)
- Lier la sauce fortement à cause de l'eau contenue dans la viande qui sera expulsée des morceaux lors de la cuisson

AU FOUR

- Disposer la viande froide égouttée dans des bacs de cuissons
- Verser la sauce par-dessus (recouvrir la viande)
- Mettre un couvercle
- Cuire 3h-3h30 à 130°C en mode mixte 60% de vapeur

EN SORTIE DE CUISSON

- Allotir pour la livraison
- Refroidir ou maintenir au chaud

Carbonade flamande

Matériel nécessaire : Sautreuse - Bac GN 1/1

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h



© INTERBEV - Jean-François Mallet

Ingrédients	Poids/ portion	Pour 50 personnes
Viande de boeuf (sauté - riche en collagène)	110 g	5,5 kg
Huile	0,1 ml	5 ml
Carottes	6 g	300 g
Oignons	6 g	300 g
Biere Ambrée ou abbaye	5 cl	2,5 l
Sel	1 g	50 g
Poivre	0,07 g	4 g
Pain d'épices	5 g	250 g
Sucre	1 g	50 g

- 1** Vérifier le poids température DLC. Essuyer avec une lingette désinfectante la partie de la poche qui va être ouverte. Avec un couteau, désouvider les poches. Réserver la viande en bac gastro en chambre froide.
- 2** Faire revenir la garniture aromatique taillée en mirepoix (forte coloration). Ajouter le sucre et laisser caraméliser. Mouiller avec l'alcool, porter à ébullition et ajouter l'eau l'assaisonnement.
- 3** Ajouter la viande crue, bien mélanger pour faciliter la coagulation sur toute les faces.Cuire à la limite de l'ébullition à couvert OU CUISSON DE NUIT : 12 à 16h en cuisson mixte à couvert à 85°C.
- 4** Au terme de la cuisson, lier avec le pain d'épices (entre 50 et 60g au litre pour une liaison moyenne). Remuer jusqu'à ébullition et réserver à 63°C.

#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