

Fiche de fabrication : Jambon blanc "Supérieur"



Jambon blanc "Supérieur"

Salaison

TEMPS DE PRÉPARATION

1
heure

TEMPS DE MATURATION
SAUMURE

48/72
HEURES

TEMPS DE CUISSON

6/8H
HEURES

INGRÉDIENTS

Viande de porc

SAUMURE

Saumure de pompage sachet de 5 kg

Aromatisation pour saumure supérieure en 6 kg

Sel nitré



ETAPES DE FABRICATION

DÉSOSSEAGE ET PARAGE - Désossage manuel avec extraction du fémur à cuisse fermée. Parage (découennage et dégraissage) total du jambon avec exportation du jarret et de la partie finale de la cuisse plus nerveuse.

SAUMURAGE PAR INJECTION

Les produits sont ensuite saumurés par injection à l'aide d'une pompe à saler, en injectant une saumure d'injection avec de l'eau et du sel nitré. Maturation de 24/48H.

FORMATION DU JAMBON - Dégraisser encore le jambon, le parer et libérer le collagène (liant), et former le jambon en boule ovale

MISE EN CHAUSSETTE : Mettre le jambon dans la chaussette à jambon. Bien tasser en formant le jambon, taper un peu pour tasser au maximum. Faire un nœud bien serré, et effectuer un deuxième tour, en tassant et serrant au maximum

PLACER LES ELASTIQUES (à poulet par exemple) ou ficelle autour dans la longueur et la largeur pour bien le tenir

MISE EN SAC CUISSON : Placer le jambon ficelé et dans la chaussette dans sac cuisson rétractable, puis dans la machine sous vide.

RETRACTER LE SAC CUISSON RETRACTABLE : en le plaçant dans une eau à 80°C

CUISSON : Mettre le jambon en cuisson lente pendant 6h30

INFORMATIONS

Jambon blanc fait "maison"

SAUMURE : Injection à 15%

Dosage : 50 litres d'eau - 2 kg de saumure supérieure et 5 kg de sel nitré

MATERIEL

Un couteau

Des élastiques

Des chaussettes à jambon

Sacs sous vide rétractables

1 pompe à saler



BALISES DE LA RECETTE

Laisser refroidir à +2°C en cellule