

Chorizo Doux Pur Porc

Matières premières :

500g de maigre de porc n°2
200g de maigre de tête de porc
300g de gras de porc

Ingrédients :

Quantité par kg :
60g d'Assaisonnement Chorizo Doux pour Saucisse Crue et à Cuire
5g de vin blanc
5g de vin rouge
100g d'eau



Mise en œuvre :

Les matières premières sont travaillées très froides, voire congelées pour le gras de porc, de manière à ce que la méléée sorte du cutter à une température égale ou inférieure à 0°C.

1. Mélanger l'Assaisonnement Chorizo Doux, l'eau et le vin glacé.

2. Préparation de la méléée :

- Au cutter : Cutterer le maigre pendant quelques tours puis ajouter le gras durci et immédiatement le mélange Assaisonnement Chorizo Doux, eau et vin. Terminer le passage au cutter lorsque le grain est obtenu (5 mm environ). Le volume important de matières sèches assure une liaison immédiate du gras et du maigre; de ce fait, un cutterage bien mené permet d'éviter un passage ultérieur au mélangeur (cet avantage sera d'autant plus net si la machine possède une vitesse mélange).

- Au hachoir : Utiliser une plaque comprise entre 5 et 8 mm, mélanger les ingrédients avec l'eau, verser la préparation sur la viande hachée puis bien mélanger le tout.

3. Poussage : Afin de bien durcir le gras et éviter le farcissage dans le pousoir, la pâte est stockée au froid avant poussage. Utiliser des boyaux Masse Porc 36/38 ou Menu Bœuf 38/40.

4. Séchage : Le séchoir est réglé à +14°C et 80% d'humidité relative, la perte au séchage varie environ entre 20 et 30% (environ 2 semaines selon le calibre de la saucisse).

Matériel à utiliser :

Cutter ou hachoir et pousoir.

Cuisson :

Poêle, barbecue ou plancha.

Type de fabrication :

Saucisse à cuire, à griller.

Suggestion :

Lorsque le boyau est sec, un trempage du saucisson dans un bain coloré permet d'accentuer la couleur rouge superficielle.

Le chorizo peut être également fumé, mais très légèrement.