

Procédure de fabrication de boudins blancs

Vous devez fabriquer environ 1,5 kg de boudin. Le boudin sera cuit puis mis sous vide.

1. Formulation :

Produit	
Maigre de poitrine de porc	30 %
Gras de poitrine de porc	10%
Lait	36%
Œuf	10%
Échalotes	8%
Carottes	4%
Sel	1,7%
Poivre	0,3%
Boyaux de porc	

Conditionnement : en sachet sous vide, par 3

la fabrication

2. Protocole de fabrication :

2.1. Décongélation de la viande

Sortir la viande du congélateur

La laisser à température ambiante au minimum 40 min.

2.2. Parage des légumes

Eplucher, laver et couper les échalotes et les carottes en petits morceaux.

2.3. Préparation des boudins

- Introduire dans le bol du cutter (AQPrMa16) . Ne pas retirer le mélange.
 - Introduire le gras de porc .
 -
 - En fin de c , ajouter le poivre, le lait et les œufs puis mélanger, toujours dans le cutter.
- Le mélange s'appelle la mêlée.
- Introduire la mêlée dans l'embosseuse (AQPrMa50)
 - Découper environ deux mètres de boyaux et rincer abondamment l'extérieur et l'intérieur du boyau
 - Remplir le boyau (AQPrMa 50) puis le torsader pour obtenir les boudins d'environ 15 cm de long

	Fabrication de boudins	AQPr Fa 95	Version : 1
		M.A.J. le 02/11/14	Page 2 sur 2

2.4. Cuisson

- Elle se fait à la casserole dans de l'eau à 90°C.
- Contrôler que la température à cœur du boudin atteigne 70°C en utilisant le thermomètre à sonde et en piquant toujours le même boudin.
- Egoutter les boudins
- Plonger les boudins dans l'eau froide pendant 2 minutes.

2.5. Conditionnement

- Refroidir les boudins 10°C (AQPrMa21) en utilisant le programme standard pendant 30 minutes.
- Conditionner sous vide (AQPrMa18) par sachet de 3 boudins maximum (vide 70%, scellage 2s)

3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit
Etablir une DLC de 3 jours au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.
Compléter le dossier de lot

Rédigé par : A.Tavernier ; E.Gaspaldy ; C. Guyon Date : avant 02 /11/14	Vérifié par : AQ Date :	Approuvé par : P.Lamauve Date : 28/11/2014
--	----------------------------	---