

## Actualités

### Vérifiez votre propre méthode de fabrication des saucisses échaudées

Dans le cadre de notre travail de consultants et en tant que professionnels, nous endossons souvent le rôle de l'observateur critique. Nous sommes entre autre souvent interrogés sur toute l'apparence du magasin où nous devons jeter un coup d'oeil de près sur l'organisation de l'exploitation. De notre point de vue, le plus important c'est l'examen critique de la qualité des produits de la production maison.

#### Nos saucisses sont les meilleures...!

Tous les patrons et toutes les patronnes sont convaincus que les produits de leurs fabrications sont les meilleurs. Ils croient fermement que les clients viennent au magasin pour acheter des produits faits maison. "Comme si les concurrents n'avaient aucune chance!" Mais est-ce vraiment ainsi? Vos produits sont-ils vraiment meilleurs que les produits des autres acteurs du marché?

#### ...ou peut-être pas?

Les saucisses échaudées sont les principaux produits que nous dégustons professionnellement dans le cadre du service de conseil Fix-Flex. Beaucoup sont d'excellente qualité. Cependant, si les produits sont défectueux, les raisons sont souvent les mêmes:

- les saucisses sont irrégulièrement poussées (différences de poids et de longueur)
- les saucisses n'ont pas assez de croquant
- la surface à la coupe est mouillée
- les goûts des produits ne sont pas typiques

#### Soins nécessaires

Les pousoirs modernes à saucisses utilisés actuellement dans de nombreuses boucheries, permettent des vitesses élevées d'embossage et donc une grande précision. Une bonne machine contribue à la bonne pratique de travail pour les collaborateurs, mais ne peut pas les remplacer. Beaucoup d'employés se surestiment avec ces machines. Les poids exacts des portions ne sont que rarement vérifiés et généralement c'est poussé trop vite. Par conséquent, vérifiez plus régulièrement et assurez-vous que :

- le poids du nouveau produit soit juste chaque fois que vous passez à un type différent de saucisse
- la vitesse d'embossage soit adaptée aux compétences de l'employé et à la qualité des boyaux utilisés



#### Avec croquant! Mais comment?



Certes, nous spécialistes jugeons le "croquant" d'une saucisse plus critique que la clientèle. Pour les clients, le goût est le plus important. Dans nos dégustations, nous tenons compte de cela et évaluons le goût deux fois plus sévèrement que l'apparence, l'image de coupe ou le croquant. Et pourtant la résistance de la chair à saucisse est cruciale non seulement pour la bouche, mais aussi pour le goût. Une saucisse sans croquant avec une coupe humide est souvent perçue comme trop salée et d'un goût différent d'une même saucisse plus ferme et plus sèche.

Le croquant d'une saucisse peut être massivement influencé par la composition des ingrédients:

- Vérifiez et examinez le **pourcentage du bloc de couennes** dans vos recettes
  - L'utilisation de bloc de couennes peut faire sens économiquement. Toutefois, question qualité, la couenne fait masse caoutchouteuse à froid, et à chaud elle se gélifie et se liquéfie fortement.
  - Dans les recettes pour les saucisses échaudées consommées également chaudes, une proportion de maximum 10% de bloc de couennes sur la masse totale est recommandée.
- Utilisez de préférence de **la viande de jarret de porc et de bœuf** dans vos saucisses échaudées
  - Cette protéine de collagène aide énormément pour obtenir une liaison optimale de la préparation.

- Vérifiez la **composition des lards de fabrication**
  - Le lard de cou est effectivement plus cher, mais aussi beaucoup plus précieux pour la qualité des saucisses échaudées. Sa bonne teneur en viande soutient la liaison et conduit à un meilleur croquant de la saucisse.
  - Remplacez le lard de dos par du lard d'épaule ou de cou. Le lard de dos est à utiliser de préférence pour les saucisses crues.
- Pétrir intensivement la viande de saucisses échaudées grossières pour obtenir une meilleure activité de la protéique.

### Interrogez-vous sur vos méthodes de production

Dans la préparation de saucisses échaudées, on distingue trois procédés de fabrication soit, le monophasé, le système à deux phases et la méthode fractionnée. En fonction du type de machine et de la composition de la matière première, l'une ou l'autre des méthodes sera choisie. Si le résultat est correct, la procédure est probablement la bonne. Mais si le croquant est manquant, il est absolument nécessaire de réfléchir en profondeur à la question de la méthode utilisée. Trop souvent, les vieilles habitudes s'intègrent et affectent négativement le résultat final.

### Voici une façon détaillée de procéder pour la méthode fractionnée

Procédé	Remarques
1. Viande, sel, phosphates (ou combi)	Blitzer 2 à 3 tours à vitesse lente (température du début environ 0 à 2°C)
2. Ajouter env. 25% de la glace ou de l'eau	Blitzer 3 à 4 tours lentement
3. Ajouter ensuite encore 25% de la glace ou de l'eau	Blitzer à vitesse rapide
4. Intégrer le bloc de couennes	
5. Intégrer lentement le reste de la glace ou de l'eau	Sans noyer la mêlée
6. Ajouter le lard de cou	A une température d'environ 5 à 6°C
7. Ajouter le lard de fabrication (épaule)	A une température d'environ 6 à 8°C
8. Intégrer les épices et les autres additifs (si pas combi)	A vitesse lente
9. Nettoyer le couvercle du blitz	
10. Blitzer jusqu'au degré de finesse désiré	Température finale entre 12 et 14°C

### **Situation du marché, modifications depuis notre dernier envoi des listes :**

<i>Génisse/taureau/bœuf</i>	- 30 Centimes (Génisse: - 40 Centimes) Fortes Baisses sur les pièces du quartier arrière
<i>Veau</i>	- 90 Centimes Baisse sur toutes les pièces
<i>Porc</i>	+ 10 Centimes Hausse sur le jambon
<i>Agneau</i>	- 20 centimes
<i>Viandes labellisées</i>	Gros bétail : même tendance Veau : Partiellement faibles Baisses Porc : prix stables Agneau : même tendance

Avec nos respectueuses salutations

**MT Metzger-Treuhand AG**

Votre team conseilviande.ch