VOILE DE SÉCHAGE

Apportez tout naturellement du goût sur votre table grâce à notre voile de séchage !
Si nos ancêtres l'utilisaient pour conserver, chez Toque d'Azur on l'utilise avant tout pour sublimer chaque produit que vous souhaiterez sécher. En effet, le phénomène de séchage va fusionner votre produit et son assaisonnement pour une concentration du goût incomparable.

Code produit : T9016016
Conditionnement : 2 sachets de 50 x voile de séchage

MÉLANGES D'ÉPICES

Créez des associations audacieuses grâce à nos nouveaux mélanges d'épices aussi variés que colorés à utiliser bien entendu avec notre voile de séchage, mais également pour relever vos sauces ou tels quels en assaisonnement !

Conditionnement : boîte de 400 g

Plutôt viande ?

Optez pour le magret de canard, le filet mignon ou l'échine de porc, le gigot d'agneau, le bœuf ou le filet de poulet.

Plutôt poisson ?

Essayez le saumon, les noix de Saint-Jacques, le cabillaud, le maquereau, le thon ou même l'espadon !

Mélange d'épices façon Pastrami

Proposez un aller-retour à New-York à vos clients avec ce mélange d'épices façon pastrami. Ses notes de piment doux fumé et d'ail s'associeront parfaitement à votre viande de bœuf séchée !

Code produit : T3630470

Mélange d'épices façon Gravlax

Une association d'épices tout droit venue des pays scandinaves marquée d'aneth avec des notes légèrement sucrées qui s'associe parfaitement avec le saumon ou les poissons blancs, tel que le cabillaud.

Code produit : T3630472

Mélange d'épices Long Horn

Un mélange d'épices aux connotations texanes qui fera voyager vos convives ! Idéal pour le séchage de vos viandes rouges ou la réalisation de vos marinades, brochettes ou traditionnels ribs.

Code produit : T3630471

Mélange d'épices agrume vert

Apportez de la fraîcheur à vos réalisations avec ce mélange d'épices aux notes de citron vert. En assaisonnement de vos Saint-Jacques marinées, soyez sûr de faire la différence !

Code produit : T3630488

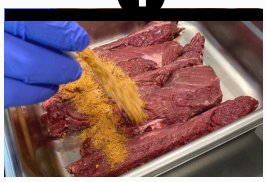
VOILE DE SÉCHAGE + MÉLANGE D'ÉPICES

Mise en œuvre des viandes

Mélange d'épices façon Pastrami

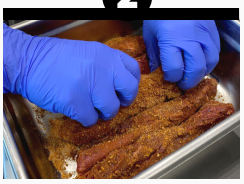
- 1kg de viande : bœuf,...
- 15g de sel nitrité
- 10g de sel fin
- 10g de sucre semoule
- 25g de mélange d'épices façon pastrami

1



Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices. Dans un bac gastro, mettre les morceaux de viande et saupoudrer du mélange d'épices.

2



Enrober les pièces de viande avec le mélange.

3

Envelopper les viandes enrobées avec le voile de séchage.

4

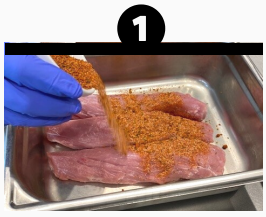
Mettre sous vide 2 semaines au réfrigérateur. Déballer puis remettre dans un voile neuf pour 2 semaines non sous vide au réfrigérateur. Trancher fin pour servir.

Autres utilisation : saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de légumes ou dans vos sauces. Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Mélange d'épices Long Horn

- 1kg de viande : filet mignon de porc,...
- 15g de sel nitrité
- 10g de sel fin
- 10g de sucre semoule
- 25g de mélange d'épices façon longhorn

1



Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices. Dans un bac gastro, mettre les morceaux de viande et saupoudrer du mélange d'épices.

2

Enrober les pièces de viande avec le mélange.

3

Envelopper les viandes enrobées avec le voile de séchage.

4

Mettre sous vide 2 semaines au réfrigérateur. Déballer puis remettre dans un voile neuf pour 2 semaines non sous vide au réfrigérateur. Trancher fin pour servir.

Autres utilisation : saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de viandes, de légumes ou dans vos sauces. Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

VOILE DE SÉCHAGE + MÉLANGE D'ÉPICES

Mise en œuvre des poissons/coquillages

Mélange d'épices façon Gravlax

- 1kg de filet de saumon frais
- 35g de gros sel
- 15g de sucre semoule
- 15g de mélange d'épices façon gravlax
- 30g d'huile d'olive
- 30g d'aquavit ou autre alcool selon convenance (facultatif)

1

Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices. Poser le filet de saumon sur le voile.

2

Répartir le mélange sur le filet et répartir en appuyant légèrement.

3

Envelopper le saumon avec le voile.

4

Mettre le saumon dans la poche, ouvrir le voile, verser l'huile et l'aquavit sur le saumon et refermer le voile. Mettre sous vide pour 4 jours minimum, 6 jours pour un résultat optimal. Déballer et rincer le filet de saumon. C'est prêt à être servi.

Autres utilisation : A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de de poissons, de légumes, dans vos sauces. Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

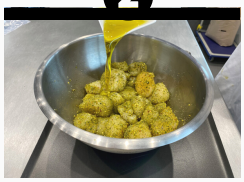
Mélange d'épices agrume vert

- 1kg de Saint-Jacques
- 20g de sel fin
- 10g de sucre semoule
- 20g de mélange d'épices agrumes citron vert
- 30g d'huile d'olive

1

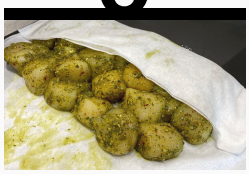
Mélanger les sels, le sucre et le mélange d'épices et saupoudrer sur les Saint Jacques. Mélanger délicatement.

2



Ajouter l'huile d'olive et enrober les Saint-Jacques.

3



Envelopper les Saint Jacques enrobées avec le voile de séchage.

4

Mettre sous vide 6 jours au réfrigérateur pour un résultat optimal. Déballer et trancher fin.

A saupoudrer ou à incorporer dans vos recettes à base de poissons, de légumes, dans vos sauces. Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

Toque d'Azur - Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14, rue Léo Lagrange, Bâtiment C - 35131 Chartres-de-Bretagne
Tél. : 02 99 52 50 50 - Fax : 02 99 52 50 53 - contact@toque-azur.fr - www.toquedazur.fr