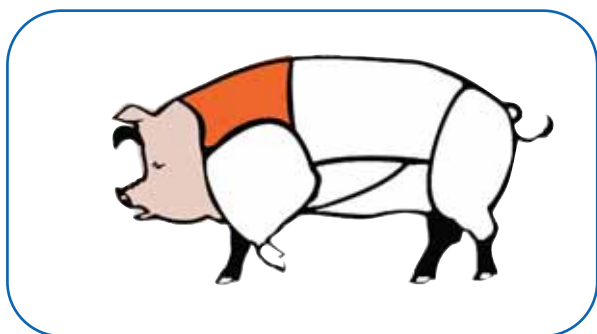


COPPA



MORCEAUX UTILISÉS : Cou ou échine

Avertissement

Laver la viande avec du vinaigre ou du vin rouge



PRÉPARATION :

Il faut d'abord laver le morceau, puis malaxer avec l'assaisonnement pour la charcuterie crue (pour chaque kilogramme de viande, 60 grammes de préparation pour charcuterie crue).

Laisser reposer le morceau dans un récipient pendant une semaine au réfrigérateur à 0-2°C.

... 7 jours après la préparation :



AROMATISATION et malaxage

Aromatiser avec :

- du poivre noir ou blanc écrasé.

Ces épices sont mises au-dessus de la viande et on malaxe avec les mains pour bien les faire pénétrer .

Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.



... 15 jours après la préparation :



MALAXAGE

Retirer le morceau et le malaxer de manière à bien faire pénétrer les arômes dans la viande.
Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.

... 21 jours après la préparation :

BOYAU : feuille de collagène.

Embosser et passer ensuite à la maturation.



MATURATION :

80 % d'humidité pendant 12-24 heures à 20-22°C, puis on descend à 20°C, 16°C et après 5 jours on arrive à 14°C avec une humidité de 65-70 % dans une pièce ventilée pendant 2 mois.

