

# Rillettes de canard

## Exemple de formulation

### MATIÈRES PREMIÈRES

- ▶ viande de canard.....700 (dont maigre de canard..500) (dont gras/graisse et peau de canard.....200)
- ▶ viande (maigre et gras) de porc.....300

### AUTRES INGRÉDIENTS

- ▶ sel ordinaire/nitrité ..... 12
- ▶ poivre blanc

### GRAISSE DE RISSOLAGE

- ▶ pour prise de coloration et développement d'arôme en début de fabrication

### GRAISSE DE COUVERTURE



17/08/10

CICT infocharcuteries

## Exemples d'utilisation

**PRÊT À MANGER SUR DU PAIN, UN TOAST GRILLÉ**

## Exemples de durée de vie

### RILLETES COMMERCIALISÉES EN PAIN, EN JATTE AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- ▶ commercialisé sous vide ..... 29 jours à +4 °C

### RILLETES EN POT COUVERCLÉ (110G/220G/400G) COMMERCIALISÉ AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ sous graisse de couverture, atmosphère modifiée / protectrice..... 29 jours à +4 °C

Peut également exister sous forme de variante stable à température ambiante avec une durée de vie plus longue.

## Schéma de fabrication

Le professionnel est responsable de la sécurité du produit pour les conditions prévues et raisonnablement prévisibles d'utilisation (Code de la consommation Art L 221.1)

Traçabilité : (art 18, règlement (CE)) N°178/2002

Sécurité des aliments (art 14, règlement (CE)) N°178/2002

### Dégrossissage des viandes



### Rissolage des viandes

dans la graisse de canard et de porc (1h30 minimum pour atteindre 95°C à cœur) dans un cuiseur avec bras mélangeur /marmite mécanisée



### Ajout du mélange salant et poivre

Confisage en maintenant une température minimum de 75°C pendant un minimum de 3h30



### Séparation des trois phases :

graisse,  
jus « maigre »,  
paquets de fibres musculaires



### Pesée des quantités cible des trois phases.

Réassemblage et mélange à 75°C.



### Distribution à l'aide d'une doseuse

dans les récipients à chaud à une température toujours supérieure à 65°C.



### Couverlage / Conditionnement sous vide



### Deuxième refroidissement



Après refroidissement (température inférieure à +10°C), graissage= dépôt de graisse de couverture liquide préalablement assainie par la chaleur



### Refroidissement