

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4791060-4791061**

### **ELABORACIÓN DE CABEZA JABALÍ**

#### **PREPARADOS: CABEZA JABALÍ-060 COCCION + CABEZA DE JABALÍ-061 ESPECIAS**

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar Cabeza de Jabalí utilizando dos preparados, el primero Cabeza Jabalí-060 se añade al agua de cocción para nitrificar, estabilizar y aromatizar la carne durante el proceso de cocción. El segundo contiene las especias y el resto de ingredientes y aditivos necesarios para la correcta elaboración y se añade a la masa después de desmontadas las cabezas, antes de dar la forma definitiva al producto.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Productos cárnicos tratados por el calor.

**CAB. JABALÍ COCCION-060 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Jarabe de glucosa, Especias Y Plantas aromáticas, Conservadores: Nitrito sódico (E-250).

**CAB. JABALÍ COCCION-060 - ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004. "NO CONTIENE GLUTEN".

**CAB. JABALÍ COCCION-061 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Fécula de patata, Especias, Estabilizadores: Trifosfatos (E-451) y Polifosfatos (E-452), Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Colorante: Carmín Cochinilla (E-120).

**CAB. JABALÍ COCCION-061 - ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004. "NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS CAB. JABALÍ COCCION-060:** 5 GRAMOS POR LITRO AGUA COCCIÓN.

**DOSIS CAB. JABALÍ COCCION-061:** 50 GRAMOS POR Kg. DE MASA.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

##### **ELABORACIÓN:**

**CARNES:** Es necesario emplear carnes sanas, bien enfriadas ( 0 a 2 °C.) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse aspecto y sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Como orientación se pueden emplear: 20% lenguas, 5% papadas, 20% carne de cabeza, 20% caretas, 25% cortezas y 10% codillos..

**COCCIÓN:** Diluir en la caldera el Preparado "CAB. JABALÍ-060 COCCION" correspondiente a los litros de agua empleados y sumergir las cabezas de cerdo frescas, sin sesos, limpias de pelos, etc. y bien sangradas, así como también, cortezas, lenguas, corazones, codillos, etc. Una vez hervidas, hasta que se le desprendan las quijadas, se saca todo de la caldera y se quitan los huesos, ojos y los oídos..

**LIMPIEZA:** Se saca todo de la caldera y se quitan los huesos, ojos y los oídos. Seguidamente y siempre en caliente, las partes magras se cortan a cuchillo en trozos grandes y las grasas, cortezas, etc. en trocitos pequeños.

**AMASADO:** Continuando aún con la masa en caliente, se procede al amasado, añadiéndole el Preparado "CAB. JABALÍ-061 ESPECIAS" correspondiente y caldo de cocción caliente.

**FORMADO:** Después de amasar, se procede a dar forma al producto Enmoldando o embutiendo inmediatamente antes de que la masa se enfríe. Si la masa se enfría se le añade más caldo de cocción caliente, o se calienta durante unos minutos, untando previamente el fondo de la caldera con un poco de manteca de cerdo, para evitar que se pegue. Si se forma en tripa y molde, antes debemos calentar el molde vacío a 75/80° C. durante unos minutos para esterilizarlo y evitar que enfríe en exceso la pasta, la cual debe quedar bien apretada dentro de la tripa, de esta forma resultará todo unido sin huecos.

**2ª COCCIÓN:** Finalmente, es aconsejable cocer producto ya formado en caldera a 80 °C, durante 20/30 minutos para asegurar la correcta esterilización de la superficie y si el proceso se ha realizado con la masa fría, será necesario un tratamiento térmico mas prolongado de 1 hr o 1:15 hr. por cada kilo de masa aproximadamente, hasta conseguir una temperatura en el centro de la pieza de 72 °C.

**ENFRIADO:** Se deja enfriar primero en agua fría y luego en cámara y después de 24 horas se encuentra disponible para su consumo.

**PRESENTACION:** Generalmente se hace en molde en forma de queso. También se presenta en bolsa retráctil o tripa en forma de barra rectangular o cilíndrica de calibre 80 o más.

**CONSERVACION:** Siempre en refrigeración (0 a 4°C).

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente.

**OBSERVACIONES:** Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, para evitar una re-contaminación del producto después de la primera cocción.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"  
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*