

Receptura:
(z 5 kg. karkówki)

A. Surowiec:

1. Karczek wieprzowy - ok. 5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól kuchenna - 0,24 kg

2. saletra - 0,007 kg

II. Materiały pomocnicze:

1. Osłonka - kątnice wołowe duże lub średnie, pęcherze wołowe, pęcherze wieprzowe, osłonki białkowe o średnicy 85-110 mm, krzyżówki bydlęce duże i średnie, błony z kątnic i osierdzi wołowych lub krzyżówki bydlęce suszone, siatki kurczliwe.

2. Przędza nr 6 lub szpagat nr 8.

C. Postać surowca po obróbce:

Karczek cały.

D. Postać gotowego produktu:

Karczek w osłonce, w siatce lub bez osłonki kształtu nieforemnego walca długości do 30 cm, średnica przekroju - do 12 cm, sznurowany dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. W przypadku karczku bez osłonki i bez siatki, karczki zawieszają się na pętelce dł. ok. 10-12 cm, lub bezpośrednio na haczyku.

Baleron gotowany - skrót instrukcji:

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Karczki wykrawane zgodnie z danymi zawartymi w Katalogu Wieprzowina, art, Przygotowanie elementów do produkcji wędzonek.

2. Peklowanie i ociekanie:

Karczki przeznaczone na balerony gotowane pekluje się sposobem nastrzykowo - zalewowym lub sposobem mieszanym. Oba sposoby dostępne w katalogu Peklowanie/Mokre/. Jeśli elementy ważą mniej niż 5 kg, mogą być peklowane sposobem podanym w tym samym katalogu, w art. Peklowanie elementów uformowanych o wadze do 5 kg.

3. Moczenie i suszenie:

Jeśli to konieczne (po próbie organoleptycznej) karczki moczymy w zimnej, bieżącej wodzie przez 2 do 3 godz., obmywamy w ciepłej (30-40 stopni C) i rozkładamy na 2-3 godz. do ocieknięcia i osuszenia.

4. Obciąganie osłonką i sznurowanie:

Na karczki naciągają się osłonkę odpowiedniej wielkości, końce zawiązują lub zaszywa przędzą, przewijając baleron dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. Siatki kurczliwe zakładamy w taki sposób jak zakłada się siatki na szynki. Jeśli nie zakładamy osłonek lub siatek kurczliwych, robimy ze szpagatu pętelkę o dł. ok. 10-12 cm, lub karczek zawieszamy bezpośrednio na haku wędzarniczym. Balerony w osłonkach nakłuwamy cienką igłą.

5. Oparzanie:

Balerony w osłonkach naturalnych zanurza się na ok. 1 min. we wrzącej wodzie w celu lepszego przylgnięcia osłonki do mięsa, po czym rozwiesza się je na 3-4 godz. do osuszenia.

6. Wędzenie:

Ciepłym dymem w temp. 40-45 stopni C. przez 3-4 godz. do barwy brązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Gotowanie:

Balerony wkładamy do wrzącej wody i gotujemy w temp. 80-82 stopnie C. przez 1,5 do 2,5 godz. do osiągnięcia wewnątrz baleronu temperatury 68-70 stopni C.

8. Studzenie:

Balerony rozwiesza się do odparowania, a następnie studzi do temperatury poniżej 6 stopni wewnątrz baleronu. Dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 stopni C.

Autor: Maxell