

Lyoner (impasto per affettato)



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

20% carne di vitello	K II
20% carne di suino	S II
15% lardo di collo	S V
10% lardo di schiena	S VII
10% blocco di cotenna	
25% ghiaccio - acqua	
100%	

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

17 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 1½ g pepe, 1 g macis, 1 g cardamomo, 1 g aromi in polvere.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Budello: utilizzare budello artificiale di calibri diversi. Queste salsiccia viene scottata a 75 °C fino a una temperatura interna minima di 70 °C. Quindi raffreddata in acqua fredda o acqua fredda corrente. Vi sono molte varianti di Lyoner. Per esempio con pepe verde, Champignon, spezie diverse o con disegni formati dal 20% di carne di suino salata S II, tritata grossolanamente a 5 mm e quindi mescolata. Questo impasto per Lyoner è anche la base per la produzione di Balleron (immagine) con un 20% di cubetti di lingua e 40 g di cetriolini o pistacchi per chilogrammo di impasto. Un altro tipo di affettato sarebbe la Presswurst, composta dal 60% di impasto per Lyoner, dal 40% di Gnagi bollito e da 40 g di cetriolini per chilogrammo di impasto.