

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



BROCHURE 2024 - ÉDITION 06

**IDÉES DE RECETTES POUR
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF
SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SAUCISSE À GRILLER 🍔

Ingrédients:

- 4 kg de viande de porc
- 4 kg de gorge de porc
- 2 l d'eau froide

Nos produits:

- 70 g/kg de **MÉLANGE POUR SAUCISSES GRILLÉ**
S02377
(Allergènes: lait, gluten, moutarde)
- 16 g/kg de **SEL NITRITÉ**
S02847
- 1 paquet de **VECTOR 4003 60/38 TRANSP CL+L 50cm**
S01215
- 20 g/kg **d'ÉPICES SATÉ SS**
S02633
(Allergènes: moutarde)

Préparation & présentation:

1. Hacher la viande et la gorge de porc à travers une plaque de 3,5 mm.
2. Mélanger l'eau, le MÉLANGE POUR SAUCISSES GRILLÉS et le SEL NITRITÉ avec la viande hachée pour former une pâte homogène.
3. Bien mélanger à nouveau et remplir dans le boyau VECTOR 4003 60/38 TRANSP CL+L de 50 cm.
4. Cuire pendant 40 minutes à 72°C, puis refroidir dans de l'eau froide.
5. Placer une nuit au réfrigérateur.
6. Retirer le boyau artificiel, puis saupoudrer la saucisse avec les ÉPICES SATÉ SS.
7. Griller brièvement ou cuire au four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Surveiller attentivement pour éviter que les saucisses ne brûlent.



MÉLANGE POUR SAUCISSES GRILLÉ
1,5 kg boîte
Article: S02377



SAUCE CHINOISE ROUGE
3,5 kgseau
Article: A439520-01

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SAUCISSE A GRILLER SPÉCIALE 🍔

Ingrédients:

- Saucisse à griller non cuite
- Gruyère râpé

Nos produits:

- 5 g d'**ÉPICES SATÉ SS**
S02633
(Allergènes: moutarde)
- 50g de **SAUCE CHINOISE ROUGE**
A439520-01
(Allergènes: célerie)

Préparation & présentation:

1. Retirer le boyau de la saucisse à griller.
2. Frotter la saucisse avec les ÉPICES SATÉ SS.
3. Couper la saucisse en morceaux égaux de 15 à 20 cm. Inciser les morceaux sur 3/4 de leur longueur.
4. Introduire environ 50 g de SAUCE CHINOISE ROUGE dans chaque incision.
5. Saupoudrer de gruyère râpé.
6. Cuire au four à 160°C pendant 10 minutes ou vendre tel quel en fournissant des conseils de cuisson au client.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PÂTÉ À TARTINER (PÂTÉ CRÈME) 🍷

Ingrédients:

- 4 kg de foie de porc
- 3 kg de lard dorsal, bouilli pendant 25 min (échaudé)
- 3 kg de bouts de poitrine de porc, bouillis pendant 25 min (échaudés)
- 0,25 l de crème fraîche
- 1 l de lait
- 250 g de beurre fermier
- 500 g d'œufs (environ 10 pièces)

Nos produits:

- 40 g/kg de **PATE KOMPLET** S06970 (Allergènes: moutarde)
- 16 g/kg de **SEL NITRITÉ** S02847
- 5 g/kg de **d'AUFSCHNITT COLOR** S00658
- 2 g/kg de **POUDRE D'OIGNON TOASTÉ** S00727
- 20 g/kg de **FRISCH** S01374

Préparation & présentation:

1. Portez le lait à ébullition, retirez du feu et ajoutez la crème et le beurre. Mélangez bien jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Placez le foie de porc, le lard dorsal, les bouts de poitrine, le mélange lait-crème-beurre, le PÂTÉ KOMPLET, la POUDRE D'OIGNON TOASTÉ et les œufs dans le cutter.
3. Mixez jusqu'à obtenir une masse fine. Ajoutez ensuite le SEL NITRITÉ et continuez à mixer jusqu'à obtenir une liaison complète.
4. Ajoutez l'AUFSCHNITT COLOR et le FRISCH, et mixez légèrement encore une fois.
5. Remplissez dans les moules souhaités et recouvrez de bandes de lard.
6. Faites cuire à 75°C jusqu'à atteindre une température interne de 70°C.
7. Refroidissez aussi rapidement que possible.
8. Après refroidissement, badigeonnez la surface avec un mélange de 2 jaunes d'œufs, 5 g de farine et 5 g de sucre cristallisé, puis dorez au chalumeau.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

PÂTÉ AUX POMMES 🍷

Ingrédients:

- 5 kg de pâté à tartiner
- 150 g de calvados ou eau-de-vie de pomme

Nos produits:

- 500 g de **MORCEAUX DE POMMES SÉCHÉES (3-5%)** S02665
- **GELAC** JX01518-01 (Allergènes: soya, célerie)

Préparation & présentation:

1. Faire tremper les MORCEAUX DE POMMES SÉCHÉES dans la liqueur pendant 30 minutes.
2. Mélanger les morceaux de pommes imbibés avec la pâte à pâté.
3. Remplir les pots avec le mélange, puis recouvrir de bandes de lard et de film plastique.
4. Cuire le pâté à 75°C jusqu'à atteindre une température interne de 70°C.
5. Finition : recouvrir avec le GELAC et garnir avec une garniture assortie.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PÂTÉ AUX CHAMPIGNONS 🇧🇪

Ingrédients:

- 2 kg de pâte à tartiner
- 1 kg de champignons frais, finement coupés

Nos produits:

- 10 g/kg **de BOUILLON DE LÉGUMES**
JX07690-01
(Allergènes: célerie, gluten)
- 5 g/kg **de HEROKAL 84**
S02081
(Allergènes: gluten, lait)
- **GELAC**
JX01518-01
(Allergènes: soya, célerie)

Préparation & présentation:

1. Faites cuire les champignons sous vide avec le BOUILLON DE LÉGUMES.
2. Mélangez les champignons cuits avec le HEROKAL 84.
3. Incorporez ce mélange dans la pâte à tartiner.
4. Remplissez les pots souhaités et, si nécessaire, recouvrez de bandes de lard et de film plastique.
5. Faites cuire à 75°C jusqu'à atteindre une température interne de 70°C.
6. Refroidissez aussi rapidement que possible.
7. Terminez en appliquant une couche de GELAC et garnissez selon votre préférence.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

PÂTÉ DE CAMPAGNE 🇧🇪

Ingrédients:

- 4 kg de foie de porc
- 6 kg de lard gorge, échaudé pendant 5 min
- 1 l de lait
- 500 g d'œufs (environ 10 pièces)

Nos produits:

- 40 g/kg **de PÂTE KOMPLET**
S06970
(Allergènes: moutarde)
- 16 g/kg **de SEL NITRITÉ**
S02847
- 2 g/kg **de POUDRE D'OIGNON TOASTÉ**
S00727
- 20 g/kg **de FRISCH**
S01374

Préparation & présentation:

1. Hachez tous les ingrédients à travers une plaque de 3,5 mm et mélangez très bien. Ajoutez toujours le FRISCH en dernier.
2. Remplissez les moules souhaités, puis recouvrez avec des bandes de lard et des filets de porc.
3. Faites cuire à 95°C jusqu'à atteindre une température interne de 45°C dans un four humide.
4. Continuez la cuisson à 105°C sans humidité jusqu'à ce que la température interne atteigne 68°C.
5. Refroidissez aussi rapidement que possible.
6. Garnissez la pâté selon votre goût et présentez-la dans le comptoir.



Marinades, sauces, herbes et épices...

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

PÂTÉ DE CERF (CUISSON SOUS VIDE) 🍴

Ingrédients:

- 1 kg de viande maigre de cerf pour ragoût
- 3 dl de vin rouge
- 100 g d'échalotes grossièrement coupées
- 100 g de mirepoix mélangé (poireau, carotte, céleri)
- 1 kg de pâté à tartiner
- 1 kg de pâté fermier
- 300 g de gorge de porc hachée (passée à travers une plaque de 4 mm)
- 50 cl de cognac

Préparation & Présentation:

1. Sous videz tous les ingrédients de la marinade avec le SEL NITRITÉ et les épices.
2. Placez dans un SAC DE CUISSON 200 x 300. Laissez mariner pendant 2 jours au réfrigérateur, puis cuisez à 75°C pendant 6 heures.
3. Refroidissez aussi rapidement que possible. (Cette préparation peut être conservée au congélateur jusqu'à la prochaine production.)
4. Mélangez 750 g de viande de cerf cuite et hachée avec 200 g de jus de cuisson, 1 kg de pâté à tartiner, 1 kg de pâté fermier, 300 g de gorge de porc hachée, le cognac, HEROKAL 84 SG, et le MÉLANGE DE FRUITS ROUGES.
5. Remplissez les pots désirés et enfournez.
6. Étape 1: Cuire à température ambiante à 95°C jusqu'à atteindre une température interne de 55°C avec les couvercles fermés.
7. Étape 2: Cuire à 110°C jusqu'à atteindre une température interne de 70°C, avec les couvercles ouverts à 25%.
8. Chauffez 750 g de GELAC REF512 avec 250 g d'eau chaude à 40°C - 55°C.
9. Décorez le pâté selon vos goûts et recouvrez le tout avec le GELAC REF512.

Nos produits:

- LAURIER, THYM ENTIER, GRAINS DE POIVRE BLANC, BAIES DE GENIÈVRE
de SEL NITRITÉ
S02847
- 10 g
- 30 g **de HEROKAL 84 SG**
S06972
(Allergènes: lait)
- **SAC DE CUISSON 200x300**
S01285
- 150 g **de MÉLANGE DE FRUITS ROUGES**
S00912
- **GELAC**
JX01518-01
(Allergènes: soya, cérélie)



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

PÂTÉ DE LIÈVRE (CUISSON SOUS VIDE) 🍴

Ingrédients:

- 1 kg de viande de lièvre désossée
- 3 dl de vin rouge
- 100 g d'échalotes grossièrement coupées
- 100 g de mirepoix mélangé (poireau, carotte, céleri)
- 50 cl de porto rouge

Nos produits:

- LAURIER, THYM ENTIER, GRAINS DE POIVRE BLANC, BAIES DE GENIÈVRE
de SEL NITRITÉ
S02847
- 10 g
- 30 g **de HEROKAL 84 ZTG**
S06972
(Allergènes: lait)
- **SAC DE CUISSON 300x400**
S01285
- 100 g **de MÉLANGE DE FRUITS ROUGES**
S00912
- **GELAC** JX01518-01
(Allergènes: soya, cérélie)

Préparation & présentation:

1. Sous videz tous les ingrédients de la marinade avec le SEL NITRITÉ et les épices.
2. Laissez mariner pendant 2 jours au réfrigérateur, puis cuisez à 75°C pendant 6 heures.
3. Refroidissez aussi rapidement que possible. (Cette préparation peut être conservée au congélateur pour une utilisation ultérieure.)
4. Mélangez 1 kg de viande de lièvre cuite et hachée avec 150 g de jus de cuisson, 1,5 kg de pâté fermier (voir recette), le MÉLANGE DE FRUITS ROUGES, et HEROKAL 84 SG.
5. Remplissez les pots désirés avec la préparation et enfournez.
6. Étape 1: Cuire à température ambiante à 95°C jusqu'à atteindre une température interne de 55°C avec les couvercles fermés.
7. Étape 2: Cuire à 110°C jusqu'à atteindre une température interne de 70°C, avec les couvercles ouverts à 25%.
8. Chauffez le GELAC REF512 avec de l'eau chaude à une température de 40°C à 55°C.
9. Décorez le pâté selon vos préférences et recouvrez-le entièrement avec le GELAC REF512.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SALADE DES INCAS 🍌

Ingrédients:

- 6 œufs durs, coupés en petits morceaux
- 800 g de blanc de poulet

Nos produits:

- 800 g de **SAUCE CHILI**
S00927
(Allergènes: moutarde, (Œufs))
- 10 g de **SALATWURZE**
S02847



SAUCE CHILI
2,5 kg seau
Article: S00927

Préparation & présentation:

1. Cuisez le blanc de poulet sous vide pendant 1h30 à 80°C et laissez refroidir.
2. Mélangez le poulet avec les œufs, la SAUCE CHILI et le SALATWURZE.
3. Servez dans un plat adapté pour la vente au comptoir.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

FRICANDON AUX CRANBERRIES 🍌

Ingrédients:

- 3,5 kg de viande de porc
- 3,75 kg de gorge de porc
- 1 l de lait
- 500 g d'œufs (environ 10 pièces)
- 50 g/kg de cranberries séchées

Nos produits:

- 1 kg de **PANURE BLANCHE SPÉCIALE**
S02237
(Allergènes: gluten)
- 18 g/kg de **SEL NITRITÉ**
S02847
- 4 g/kg de **FOODSAFETY KL CONC**
S02107
- 60 g/kg de **MELANGE POUR PAIN DE VIANDE**
S04248
(Allergènes: gluten, lait)
- **ÉPICES SATÉ SS**
S02633
(Allergènes: moutarde)
- **MOUTARDE BREUGEL**
S12532
(Allergènes: moutarde)

Préparation & présentation:

1. Hachez la viande de porc et la gorge de porc à travers une plaque de 4 mm ou 5 mm.
2. Ajoutez toutes les épices et les liquides (sauf le FOODSAFETY KL CONC) à la viande hachée et mélangez très bien.
3. Ajoutez ensuite le FOODSAFETY KL CONC (toujours en dernier).
4. Remplissez la pâte dans la forme souhaitée. (Utilisez une machine sous vide pour éviter les bulles dans la pâte si vous ne disposez pas d'un poussoir sous vide).
5. Enduisez le dessus d'une fine couche de MOUTARDE BREUGHEL et saupoudrez d'ÉPICES À SATÉ ZTZ.
6. Faites cuire à 95°C jusqu'à atteindre une température interne de 45°C dans un four humide.
7. Ensuite, retirez du moule et poursuivez la cuisson sur une grille à 105°C sans humidité jusqu'à ce que la température interne atteigne 68°C.
8. Refroidissez aussi rapidement que possible.

Trouvez l'inspiration sur

www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

 SOLINA