

TRIPES DE BŒUF EN CONSERVE (AUTOCLAVE Requis)

Ici mon objectif mettre une base pour pouvoir :

- Résoudre la sécurité alimentaire au maximum
- Faire le plus simple possible pour avoir un produit de base
- Impératif la bactérie botulique très présente dans les tripes plus que d'autres morceaux
- C'est pour cela que j'ai augmenté la durer à 100 minutes. Plutôt que 90 minutes

J'essaye d'être le plus précis possibles si vous voyez quelque chose qui manque ou pas claire ne pas hésiter à me le dire merci.

Produit : Tripes de bœuf mélangées (Triperi Jada, Honeycomb, Omasum — déjà blanchies)

Format : Pots Mason 250 ml – gros goulot

Méthode : Stérilisation à la vapeur sous pression (autoclave)

Nombre de pots : 15

Pression / Temps : 10 PSI — 100 minutes

Température : 115 degrés

pH estimé : 5,5 (produit non-acide → autoclave obligatoire)

Ingrédients (poids brut total : 1,93 kg)

Type de tripe : Triperi Jada (Panse rumen) Poids : 0,844 kg Riche en collagène, texture gélatineuse

Type de tripe : Honeycomb (belly) (panse Nid d'abeille) Poids : 0,632 kg Tendre, alvéolaire, goût doux

Type de tripe : Omasum (feuillet) Poids : 0,454 kg Ferme, fibreux, goût prononcé

Autres ingrédients:

- Bouillon de bœuf chaud : 1,5 à 2 L (selon besoin pour couvrir)
- Sel: 2 g par pot (30 g total)

Étapes de fabrication

1. Préparation

- Les tripes sont **déjà blanchies** : aucune cuisson préalable requise.
- Vérifier la propreté (rincer rapidement si nécessaire).
- Couper toutes les tripes en **morceaux réguliers de 2 cm**.

- Mélanger les trois types pour une texture équilibrée.

2. Préparation du bouillon

Pour ne pas surcharger je mettre la recette dans un article a part.

3. Remplissage des pots

1. Déposer les morceaux de tripes (2 cm) dans les pots stérilisés jusqu'à **2,5 cm du bord**.
2. Ajouter **2 g de sel par pot**.
3. Verser le bouillon de bœuf chaud jusqu'à **2,5 cm du rebord**.
4. Dégazer (retirer bulles d'air avec baguette).
5. Nettoyer le rebord, poser le couvercle et visser à doigt ferme.

4. Stérilisation

1. Préparer l'autoclave : placer la grille de fond et ajouter la quantité d'eau recommandée par le fabricant (environ 5 à 8 cm).
2. Disposer les pots de 250 ml remplis et fermés à doigt ferme, en évitant qu'ils se touchent directement.
3. Fermer le couvercle sans la pesée (ou la soupape) et laisser évacuer la vapeur (dégazage) pendant 10 minutes à feu vif pour chasser l'air froid.
4. Installer la pesée / soupape et monter en pression jusqu'à atteindre 10 PSI ($\approx 115\text{ }^{\circ}\text{C}$).
5. Maintenir la pression de 10 PSI pendant 100 minutes à température constante.
6. À la fin du cycle, laisser la pression redescendre naturellement (ne jamais forcer la décompression).
7. Ouvrir le couvercle avec précaution. Les pots peuvent être:
 - Retirés immédiatement à l'aide d'une pince, sans les incliner, où
 - Laissés à l'intérieur de l'autoclave ouvert pour refroidir lentement, afin d'éviter les chocs thermiques.
8. Laisser les pots refroidir complètement (environ 24 h) sur une surface protégée (linge ou grille), sans les bouger.

5. Vérification et entreposage

- Vérifier le scellage (couvercle creux vers l'intérieur).
- Étiqueter avec **nom du produit, date, numéro de lot**.
- Entreposer dans un endroit **frais, sec et sombre** ($\leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$).