

## INSTRUCTIONS POUR PRÉPARATION DE BÂTONNETS (ÉLÉMENTS SANS OS)

### I. PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DE LA MARINADE

Préparez:

- poitrines de volaille ou d'autres éléments sans os (la température ne devrait pas dépasser +4°C)
- eau froide et glaçons (50% d'eau et 50% de glaçons )
- marinade **épicée** Holly Powde - (un paquet de 170g) ou marinade **douce** Holly Powder (un paquet de 130g)

1. Lavez la viande dans l'eau froide et laissez-la reposer.
2. Coupez le poulet en petits morceaux - filet en tranches de **25 - 30g**. Vous trouverez un film d'instruction sur la page [www.HollyPowder.fr](http://www.HollyPowder.fr) pour plus de précision.
3. Les proportions d'eau et de glaçons pour la marinade douce diffèrent de celles de la marinade épicée (Voir le tableau ci-dessous).
4. Mélangez la marinade dans l'eau jusqu'à dissolution de tous les ingrédients.
5. Mettez la viande dans un bol et versez la marinade préparée.
6. **Massez l'ensemble jusqu'à absorption de la marinade (environ 5 minutes à la main, environ 20 min avec une machine à masser la viande). Toute la marinade doit être absorbée par la viande.**
7. Laissez reposer la viande au réfrigérateur toute la nuit ou au minimum. 4 heures.

### TABLEAU DE DOSAGE

MARINADE ÉPICÉE			
Viande en kg	Marinade en gr	Eau en ml	Glaçon en ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

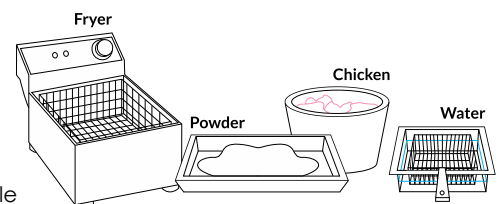
MARINADE DOUCE			
Viande en kg	Marinade en gr	Eau en ml	Glaçon en ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

Notez qu'il existe une instruction séparée pour la préparation des morceaux d'os.

### II. PANURE

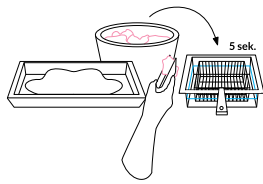
Pour faire la panure vous aurez besoin de:

- panure Holly Powder,
- récipient pour la panure (GN 1/1, 100-150mm de hauteur ou GN 2/1, 100-150mm de hauteur)
- récipient avec de l'eau (GN 1/2. , 150mm de hauteur),
- panier pour plonger la viande dans l'eau - vous pouvez utiliser le panier de la friteuse (23mm x 21.5mm, 100mm de hauteur),
- ATTENTION! Pour déplacer la viande marinée entre l'eau et la panure utilisez la pince et gardez les mains sèches.
- Passoire pour saupoudrer la panure.

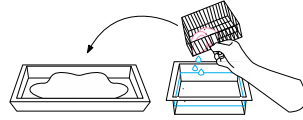


Film d'instruction pour réaliser la panure et en savoir plus sur [www.hollypowder.fr](http://www.hollypowder.fr)

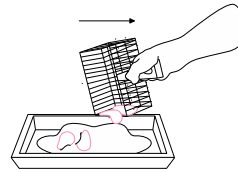
## LES BÂTONNETS (ÉLÉMENTS SANS OS)



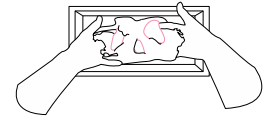
Mettez les morceaux de la viande marinée dans l'eau. Il est important d'avoir les mains sèches pour faire la panure. Utilisez une pince pour déplacer la viande.



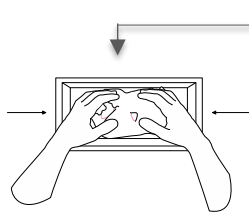
Placez les éléments dans la panure en utilisant le panier.



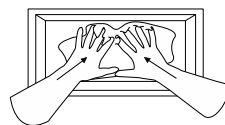
Disposez les éléments et espacez-les de manière régulière



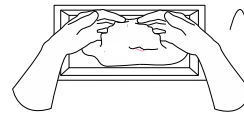
Séparez les éléments en les prenant par le dessous. Évitez de les toucher directement. Il est important d'avoir les mains sèches.



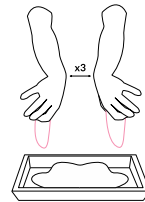
Commencez à faire la panure conformément à la règle **APT**. (**A**masser, **P**resser, **T**ourner) Amassez les morceaux de viande en les mettant dans la panure.



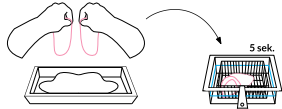
**Pressez** la panure sur la viande.



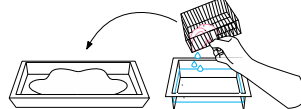
**Tournez** la viande panée. Répétez la action de **APT** 6 fois.



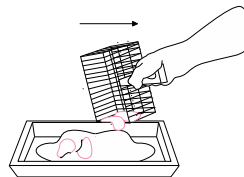
Prenez délicatement deux morceaux de viande et enlevez l'excès de panure en tapant trois fois avec les poignets



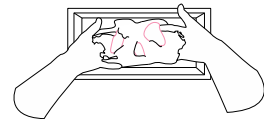
Placez les éléments dans l'eau.



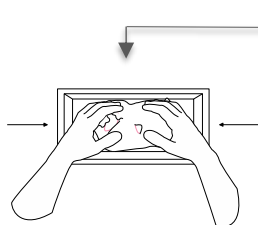
Placez les éléments dans la panure en utilisant le panier.



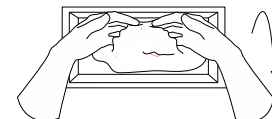
Disposez le poisson et espacez-le de manière régulière



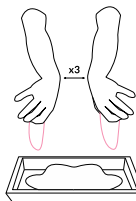
Séparez les éléments en les prenant par le dessous.



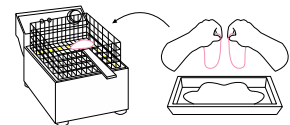
Commencez à faire la panure conformément à la règle **AT**. (**A**mmasez, **T**ourner). Ammasez la viande en la mettant dans la panure.



**Tournez** le poisson pané en le mettant dans la panure. Répétez la action de **AT** 6 fois. Essayez d'obtenir la couche de panure la plus volumineuse possible.



Prenez délicatement deux morceaux de poisson et enlevez l'excès de panure en tapant trois fois avec les poignets.



Placez les éléments dans le panier de manière régulière.

**ATTENTION: Après la préparation mettez le poulet dans la friteuse le plus rapidement possible.**

### III. FRITURE

Chauffez l'huile dans la friteuse à 170°C. Plongez-y le panier avec le poulet. Faites frire la viande. Servez-la directement après la préparation.

Temps approximatif de friture:

- tranches de filet de poulet "bâtonnets/nuggets" - environ 3,5 min (après 30 secondes secouez le panier ou tournez-le pour frire uniformément),
- ailes (petits éléments max. 50g) - 7 min.,
- bâtonnets et cuisses - environ 12 minutes. (seulement dans une friteuse spéciale).

**ATTENTION! Les paramètres sont établis selon l'appareil.**