

INSTRUCTIONS POUR PRÉPARATION D'AILES (ÉLÉMENTS AVEC OS)

I. PRZYGOTOWANIE MIĘSA I MARYNATY

Préparez :

- Ailes de volaille (environ 100g l'aile entière) ou autres éléments avec os (la température ne devrait pas dépasser +4°C),
 - eau froide et glaçons (50% eau, 50% glaçons),
 - marinade **épicée** Holly Powder - (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. Séparez l'aile en trois parties et enlevez l'os - il n'est pas utile. Si vous allez faire frire l'aile dans une friteuse classique - veillez à ce que chaque partie de l'aile ne dépasse pas 50g. Vous trouverez un film d'instruction sur la page www.HollyPowder.fr pour plus de précisions.
 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 ou dans une machine à masser la viande 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 12 heures.

TABLEAU DE DOSAGE

MARINADE ÉPICÉE			
Viande en kg	Marinade en gr	Eau en ml	Glaçon en ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

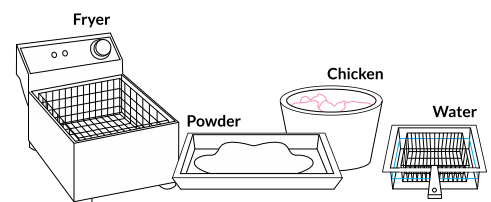
MARINADE DOUCE			
Viande en kg	Marinade en gr	Eau en ml	Glaçon en ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

Notez qu'il existe une instruction distincte pour la préparation des morceaux désossés.
ATTENTION! Une friteuse spéciale est nécessaire pour faire frire de plus grandes parties de poulet avec os.

II. PANURE

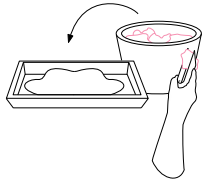
Pour faire la panure vous aurez besoin de:

- 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.

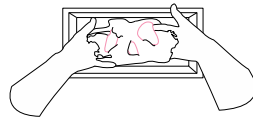


Film d'instruction pour réaliser la panure et pour en savoir plus sur www.hollypowder.fr

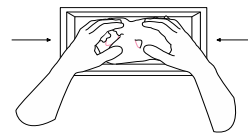
AILES (ÉLÉMENTS AVEC OS)



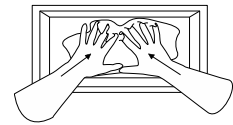
Mettez les morceaux de la viande marinée dans la panure. Il est important d'avoir les mains sèches pour faire la panure. Utilisez une pince pour déplacer la viande.



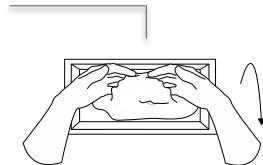
Séparez les éléments en les prenant par le dessous. Évitez de les toucher directement. Il est important d'avoir les mains sèches.



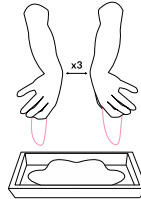
Commencez à faire la panure conformément à la règle **APT**. (**A**masser, **P**resser, **T**ourner) **A**massez les morceaux de viande en les mettant dans la panure.



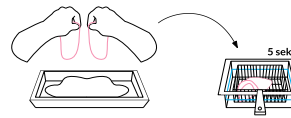
Pressez la panure sur la viande.



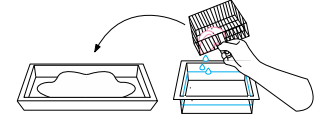
Tournez la viande panée. Répétez la action de **APT** 3 fois.



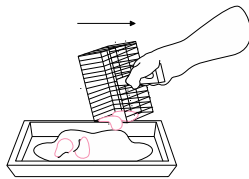
Prenez délicatement deux morceaux de viande et enlevez l'excès de panure en tapant trois fois avec les poignets



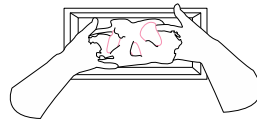
Placez les éléments dans l'eau.



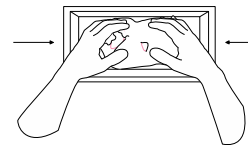
Placez les éléments dans la panure en utilisant le panier.



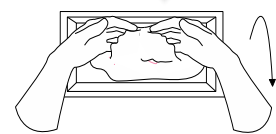
Disposez les éléments et espacez-les de manière régulière



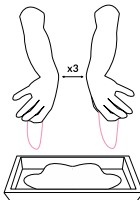
Séparez les éléments en les prenant par le dessous. Évitez de les toucher directement. Il est important d'avoir les mains sèches.



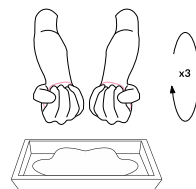
Commencez à faire la panure conformément à la règle **AT**. (**A**masse, **T**ourner). **A**mmassez la viande en la mettant dans la panure.



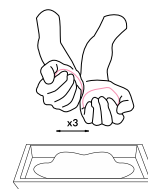
Tournez le poisson pané en le mettant dans la panure. Répétez la action de **AT** 3 fois.



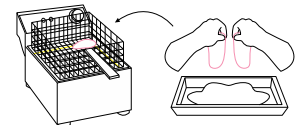
Prenez délicatement deux morceaux de viande et enlevez l'excès de panure en tapant trois fois avec les poignets.



Ensuite, prenez-les en les tournant 3 fois et pressez la panure.



Vous pouvez améliorer la qualité de la panure dans la partie basse de l'aile avec la paume de votre main.



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:

- ailes (petits éléments max. 50gr) – environ 7 min.
- bâtonnets et cuisses - environ 12 minutes. (seulement dans une friteuse spéciale)

ATTENTION! Les paramètres sont établis selon l'appareil.