

# Fumer

La boucane ou fumée est utilisée depuis des siècles pour conserver les viandes et les poissons comme un boucanier de l'île de la Tortue.

## Que fumer ?

Les viandes et les poissons frais. Un fumage doux et respectueux permet d'exhaler des saveurs très subtiles que ne donne pas la fumaison industrielle.

## Avec quoi fumer ?

Utilisez de la brisure ou de la sciure de bois non traité et séchée. La brisure de hêtre vendue par Tom Press est étuvée à haute température, tamisée et dépeussée. Exempte de produit chimique, elle est certifiée de qualité professionnelle. Granulométrie 0,75 à 2 mm.

## Fumage à froid ou à chaud ?

Le fumage à froid est une technique d'aide à la conservation. La fumée est produite par la combustion de brisure de bois. Elle se répand lentement et avec une chaleur douce (30 à 50 °C) pour dessécher et fumer les aliments.

Le fumage à chaud cuit et fume les aliments en une seule opération. La combustion de la brisure de bois et des braises dégage une fumée intense à température élevée (environ 80 °C) qui cuit en aromatisant.

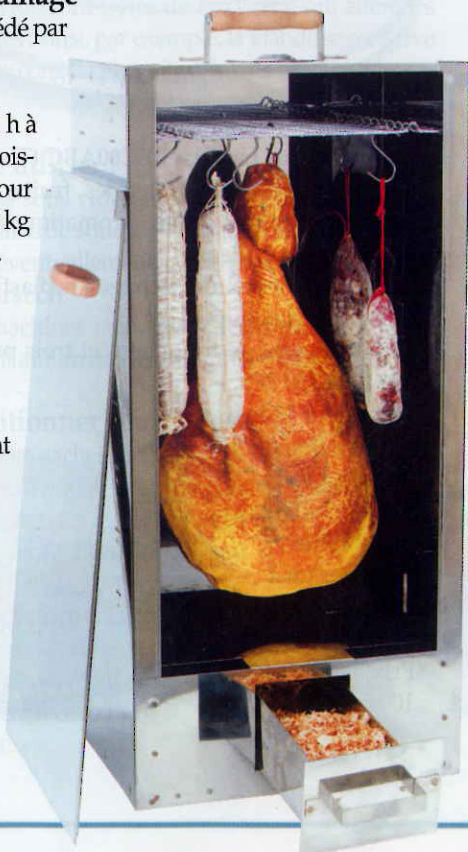
## Temps de fumage

Le temps de fumage à froid varie selon les aliments et leur poids. À titre indicatif : 2 h 30 pour des maquereaux, 2 h pour des magrets, 1 h pour des aiguillettes de canard.

## Technique de fumage

Le fumage est précédé par des opérations de salage :

1. Salage pendant 1 h à 5 h (1 h un filet de poisson de 500 g ; 5 h pour un poisson de 10 kg ou un filet de 3 kg).
2. Rinçage.
3. Dessalage par trempage à partir d'1,5 kg (30 mn à 1 h 30).
4. Fumage pendant 1 h 30 à 4 h 30 (1 h 30 pour un filet de 500 g, 4 h ou plus pour un filet de 3 kg).



## Fumoir familial polyvalent Fuminore (Tom Press)

Fumoir rectangulaire tout Inox, 38 x 26,5 x 80 cm (11,4 kg), permettant de fumer à froid ou à chaud les poissons (truites, saumons, anguilles...) et la charcuterie même les gros jambons.

Tiroir à braises en Inox, trois grilles en acier chromé pour le fumage à plat (magrets...) et six crochets en S.

Prix de vente : 211 €

