



FEUILLE D'ÉRABLE
CHARBONNERIE ANCESTRALE



FICHE TECHNIQUE

CHARBON DE BOIS & BRIQUETTE

D'OÙ PROVIENT NOTRE BOIS ?

Notre bois provient de biomasse forestière, ce qui signifie que nous n'abattons aucun arbre dans le but premier de faire du charbon. Nous récupérons le bois qui est laissé derrière par les coupes forestières qui sont considérées de «moins bonne qualité» donc des résidus forestiers.

COMMENT ALLUMER LE CHARBON OU LA BRIQUETTE

À savoir

- Toujours garder les sacs de charbon dans un endroit sec et protégé des éléments (pluie, neige, humidité).

Allumage

- Ne jamais allumer et/ou utiliser le charbon dans un endroit fermé à l'intérieur (maison, garage, tente, voiture, etc).
- Nous recommandons l'utilisation d'une cheminée d'allumage puisqu'elle est sécuritaire et efficace.
 - Selon les besoins de cuisson, nous recommandons de remplir la cheminée au complet.
- Utiliser un allume-feu non chimique et le mettre sous la cheminée.
 - Allumer et placer la cheminée dans le BBQ.
 - Attendre que la majorité des morceaux soient allumés (environ 10min).
- Déposer le charbon dans les paniers appropriés au fond du BBQ.
- Ouvrir les trappes d'aération et fermer le couvercle du BBQ jusqu'à la température souhaitée.
 - S'assurer que la majorité des morceaux soient bien allumés.



CHARBON DE BOIS

SUGGESTIONS DE GRILLADES : Steak, hamburger, hot dog, saucisses, brochette de poulet, ailes de poulet ou selon vos goûts.

Informations

- Morceaux de bois qui ont été pyrolysés à basse température.
- Forme : Morceaux entre 1.5po et 6po.
- Essence de bois : Érable (85%), Hêtre (10%) et Bouleau (5%).
- Pour une cuisson longue : une fois le charbon bien allumé, utilisez les petits morceaux au fond du sac. Ce qui vous donnera plus de charbon par volume et une lente circulation de l'air.

Avantages

- Idéal pour les cuissons à haute températures ou de longues durées en utilisant les petits morceaux.
- S'allume rapidement.
- Saveur/ goût authentique de l'essence du bois.
- Contrôle de la cuisson (cuisson directe ou indirecte).
- Pyrolyse à basse température, donc pas d'étincelle !

Inconvénients

- Brûle plus rapidement que la brique.
- Plus difficile de contrôler la chaleur et la cuisson qu'un BBQ au propane.

BRIQUETTE

SUGGESTIONS DE GRILLADES : Côtes levées, poitrine de bœuf, épaule de porc, poitrine de porc, *Grosses pièces de viande*, ou selon vos goûts.

Informations

- Charbon de bois qui a été égrainé, mélangé avec de l'amidon grade alimentaire (non toxique) et compressé dans des moules.
- Forme : Morceaux de 2po x 1.5po.
- Essence de bois : Érable (85%), Hêtre (10%) et Bouleau (5%).

Avantages

- Idéal pour les cuissons lentes à basse température.
- Contrôle de la cuisson (cuisson directe ou indirecte).
- Saveur/ goût authentique de l'essence du bois.
- Morceaux uniformes gardent une chaleur constante.

Inconvénients

- Allumage moins rapide que le charbon de bois.
- Chaleur moins intense que le charbon de bois.
- Plus difficile de contrôler la chaleur et la cuisson qu'un BBQ au propane.

Conseil:

Pour une cuisson longue, allumer votre BBQ avec une petite quantité de charbon et une fois bien allumé, ajoutez une bonne quantité de briquettes pour avoir une température stable pour plusieurs heures.



Prendre note que le choix entre le charbon et brique est un choix personnel. Plusieurs chefs vont préférer le charbon de bois et d'autres la brique selon leurs cuissons, leurs utilisations et leurs expériences. Nous conseillons d'essayer les deux produits afin de voir ce que vous préférez utiliser selon vos besoins.



FEUILLE D'ÉRABLE
CHARBONNERIE ANCESTRALE

418 329-2977 • charbon@feuillederable.com
feuillederable.com

