

NORTH AMERICAN BBQ HIGHLIGHTS



Solutions produits RAPS et recettes
pour la saison des barbecues



BARBECUE NORD-AMÉRICAIN – DES SAVEURS AUDACIEUSES ET PLEINES DE CARACTÈRE

La cuisine nord-américaine se caractérise par des saveurs audacieuses et authentiques, ainsi que par un lien étroit avec la tradition et le savoir-faire artisanal. Ancrée dans la culture du barbecue, elle associe des ingrédients naturels, des assaisonnements distinctifs et un véritable engouement pour des saveurs qui placent le goût au centre de l'attention.

Des hamburgers juteux aux travers de porc cuits lentement, en passant par des steaks savoureux, du poulet frit croustillant et des plats raffinés à base de fruits de mer, ce sont les assaisonnements qui définissent chaque plat et lui confèrent son caractère unique. Les saveurs fumées, qu'elles soient relevées ou plus douces, ainsi que leurs différentes intensités s'associent pour créer des profils gustatifs équilibrés et expressifs.

Le barbecue nord-américain se nourrit de contrastes : les notes puissantes et savoureuses rencontrent des goûts plus frais ; les préparations classiques sont réinterprétées dans un esprit moderne. Les épices, les herbes et les solutions fonctionnelles jouent un rôle clé dans la texture, la saveur et l'expérience gustative globale.

Le barbecue mexicain est un subtil mélange entre chaleur et de saveurs. Viandes fumées, marinades épicées et herbes fraîches créent des plats de caractère qui vous transportent immédiatement vers de longues soirées conviviales.



TABLE DES MATIÈRES

1	PAGE DE COUVERTURE
2	BARBECUE NORD-AMÉRICAIN
3	TABLE DES MATIÈRES
4 – 5	SÉLECTION DE PRODUITS
6 – 7	TORTILLA AVEC BOEUF FUEGO LATINO
8	FUEGO RIBS
9	STEAK GRILLÉ AMÉRICAIN
10	BROCHETTE DE SPIRINGUE SPICY MAPLE
11	AMERICAN GRILL BURGER
12 – 13	AMERICAN BACON STICKS
14	WESTERN SMOKY WINGS
15	SPARERIBS SMOKY WESTERN
16	SAUCISSSES JALAPENO CHEDDAR
17	BURGER SUPREME MEXICAINE
18 – 19	WRAP PULLED PORK
20	AILES DE POULET AU CHIPOTLE
21	LARD MARINÉ AU CHIPOTLE
22	STEAKBURGER PORTERHOUSE
23	GRILL BURGER TEXANA
24	PAGE DE FIN



SÉLECTION DE PRODUITS

ARTICLE	NOM DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	UTILISATION	EMBALLAGE
	1724983 Magic Fuego Latino	Marinade à l'huile rouge-orange avec un profil de saveur chaude, piquante et fumée, complétée par un soupçon de citron vert.	80 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1705362 Chorizo Mix	Mélange d'épices non salé, d'une couleur rouge intense et au goût typique du chorizo. Doux et aromatique avec du poivron doux, agrémenté d'ail.	23 g/kg + sel ou 15 g/kg sur la viande hachée assaisonnée	TB à 1,0 kg
	1720785 Magic Smoky Chipotle	Marinade à l'huile de couleur rouge et un goût fumé de chipotle chili et sel fumé, adoucit avec des tomates séchées, sucre demerara, cumin et ail.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1695342 Magic BBQ	Marinade à l'huile de couleur rouge-brun légèrement piquante avec une touche de miel, un goût subtil de fumé et un trait vert de feuille de persil.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1035005 Marinade Texas	Marinade à l'huile de couleur rouge au goût puissant de poivre, de paprika et d'oignon frit. Idéale pour le bœuf et le porc.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg
	1701710 Beefburger America Seasoning	Mélange d'épices avec du sel pour hamburger de bœuf. Avec un goût prononcé de grillade.	15 g/kg	TB à 1,0 kg
	1000561 Poivre à Steak Rocky	Assaisonnement décoratif à base de poivre noir pour les steaks de bœuf et de porc.	15 - 20 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg
	1000498 Colorado SVS	Mélange décoratif avec du gros sel de mer encapsulé pour toutes les spécialités de viande et de volaille.	25 g/kg	TB à 1,0 kg
	1696989 Crème Sandwich Echalote	Sauce émulsionnée au goût sucré-épicé d'échalotes grillées. Idéale comme sauce à sandwich ou sur un hamburger.	Selon goût	K1 à 1,1 kg
	1711561 Western Smoky Rub	Une salaison complète de couleur orange-brun à base de gros sel, de sucre demerara et de diverses épices fumées. Très polyvalente.	20 - 25 g/kg	DS à 0,8 kg
	1694903 Barbecue Sauce	Sauce dip à base de purée de tomates avec un arôme fin fumé. Idéale pour accompagner des plats, pour finir des plats et pour le partypan.	Selon goût	K1 à 1,1 kg
	1708192 Spare Rib Marinade America	Marinade de couleur rouge-brun foncé à base d'eau et de sirop de betterave sucrière, à la saveur sucrée et épicée. Pour spare ribs ou pour laquer les produits cuits.	60 - 90 g/kg	P2 à 5,0 kg
	1703062 Gourmet Sparerib Marinade	Marinade à base d'eau de couleur rouge-brun, au goût raffiné, avec une touche de miel et de gingembre. Parfaite pour les spare ribs et autres viandes comme le saté et le chachlyk.	100 g/kg ou selon goût	K3 à 5,0 kg
	1712857 Sauce pour Wok Aigre & Doux	Sauce wok au goût asiatique fruité, typiquement aigre-doux.	80 - 100 g/kg ou selon goût	P2 à 5,0 kg
	1000578 Maripur Spare Ribs	Marinade à base d'eau avec une combinaison aromatique de curry, de sauce soja, de tomates, de poivre et de miel.	150 g/kg	P2 à 5,0 kg
	1705900 Hamburgermix Mexicaans	Mélange complet salé d'épices, liant et une légère saveur pimentée et fumée. Idéal pour les hamburgers, les saucisses, les boulettes de viande et les garnitures à base de porc, de bœuf ou de volaille.	40 g/kg	TB à 1,0 kg
	1000519 Jalapeño-Mix	Mélange de piment jalapeño et de paprika, piquant et coloré, pour relever les charcuteries et les plats.	6 g/kg ou selon goût	TB à 1,0 kg
	1727472 Magic Spicy Maple	Marinade à l'huile de couleur orange-rouge qui combine le goût doux sucrée de l'érable avec une note piquante de chili et de poivre.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1700731 Razart FZ Liquid	Attendrisseur de viande et conservateur de fraîcheur pour chaque type de viande fraîche et précuit. Procure également une augmentation du rendement lors de la cuisson et du rôtissage des morceaux de viande.	40 - 60 g/kg	K3 à 5,5 kg



Tortilla avec boeuf fuego latino

N° DE RECETTE: 2025015



Quantité Description

- 1000 g Viande de bœuf
- 100 g Poivron jaune
- 100 g **MAGIC FUEGO LATINO (1724983)**
- Tomate, en cubes
- Crème aigre
- Coriandre fraîche, hachée finement
- Citron vert
- Tortillas wraps

Manipulation

- 1) Coupez le bœuf en lanières très fines.
- 2) Coupez le poivron jaune en fines brunoise.
- 3) Mélangez la viande avec le poivron, ajoutez la marinade MAGIC FUEGO LATINO et mélangez.
- 4) Assaisonner la crème aigre avec du sel, du poivre moulu, du jus de citron vert et de la coriandre fraîche.

Préparation

Faites cuire les lanières de bœuf très brièvement et à feu vif.

Chauffer brièvement le tortilla au four ou au micro-onde.

Placer la viande cuite dans le tortilla.

Ajouter les tomates et terminer par la crème aigre.

Notes

A la place des lanières de bœuf, on peut également utiliser des lanières de porc ou de volaille.



Fuego ribs

N° DE RECETTE: 2026001



Quantité Description

1000 g	Spareribs
100 g	Saumure
70 g	MAGIC FUEGO LATINO (1724983)
20 g	MIX CHORIZO (1705362)
	SAUCE POUR WOK AIGRE & DOUX (1712857)

Composition de la saumure

400 g	(Eau) glacée
600 g	RA-ZART FZ LIQUID(1700731)

Manipulation

- 1) Mélangez la saumure.
- 2) Barratez les ribs sous vide avec la saumure pendant 1 heure.
- 3) Ajoutez le MIX CHORIZO et le MAGIC FUEGO LATINO et barratez encore 10 minutes.
- 4) Emballez les côtes dans des sacs rétractables sous vide
- 5) Cuisez pendant 3 heures à 80 °C
- 6) Laissez refroidir
- 7) Retirez les ribs du sac sous vide
- 8) Badigeonnez les ribs avec la SAUCE POUR WOK AIGRE & DOUX

Préparation

Au barbecue ou au four (15 minutes à 180 °C).

Notes

On peut aussi vendre les ribs frais (cru).

Steak grillé américain

N° DE RECETTE: 2026002



Quantité Description

- 1000 g Steak
- 80 g **MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)**
- ou
- 80 g **MAGIC SPICY MAPLE (1727472)**
- ou
- 70 g **MAGIC FUEGO LATINO (1724983)**
- ou
- 80 g **MAGIC BBQ (1695342)**
- ou
- 80 g **MARINADE TEXAS (1035005)**

Manipulation

- 1) Faites mariner les steaks avec la marinade de votre choix.

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

Brochette de spiringue “spicy maple”

N° DE RECETTE:2026003



Quantité Description

1000 g	Spiringue de porc
90 g	MAGIC SPICY MAPLE (1727472)
	Oignon frais, tranché

Manipulation

- 1) Coupez le spiringue de porc en cubes.
- 2) Faites mariner les cubes de viande avec le MAGIC PSICY MAPLE.
- 3) Piquez les cubes marinés sur une brochette et alternez avec une tranche d'oignon.

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

American grill burger

N° DE RECETTE: 2026007



Quantité Description

1000 g	Bœuf 80/20
15 g	BEEFBURGER AMERICA SEASONING (1701710)
10 g	VEKA STABIL (1701293)
5 g	FRESH COLOR (1706226)
	COLORADO SVS (1000498)
	CRÈME SANDWICH ECHALOTE (1696989)
	SAUCE BARBECUE (1694903)

Manipulation

- 1) Mélangez le bœuf avec le FRESH COLOR
- 2) Passez la viande par la plaque 4,5 mm ou la plaque de votre choix
- 3) Mélangez la viande hachée avec le BEEFBURGER AMERICA SEASONING et le VEKA STABIL
- 4) Formez des hamburgers de la taille souhaitée
- 5) Décorez le bord avec le COLORADO SVS

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

Servez en pain avec de la laitue, de la tomate et de l'oignon rouge.

Terminez avec CRÈME SANDWICH ECHALOTE et SAUCE BARBECUE.



R

Bâtonnets de bacon américains

N° DE RECETTE: 2026004



Quantité Description

- 1000 g Viande pour haché, non assaisonnée
- 15 g **BEEFBURGER AMERICA SEASONING (1701710)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 5 g **FRESH COLOR (1706226)**
- STEAKPEPPER ROCKY (1000561)**
- Lard fumé, en fines tranches

Manipulation

- 1) Mélangez d'abord la viande avec la FRESH COLOR. Passez la viande par la grosse plaque et ensuite par la fine plaque.
- 2) Ajoutez le BEEFBURGER AMERICA SEASONING et le VEKA STABIL.
- 3) Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une liaison optimale.
- 4) Pèse des portions de 40 g et roulez-les en boules égales.
- 5) Enveloppez chaque boule complètement dans une tranche de lard fumé.
- 6) Pressez les côtés des boules dans le STEAKPEPPER ROCKY.
- 7) Mets trois balles sur un bâton

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

Western smoky wings

N° DE RECETTE: 2020013



Quantité Description

1000 g	Ailes de poulet
25 g	WESTERN SMOKY RUB (1711561)
25 g	HUILE ÉPICÉE CLEAN LABEL (1699255)

Manipulation

- 1) Mélangez d'abord les ailes de poulet avec l'HUILE ÉPICÉE CLEAN LABEL.
- 2) Puis mélangez avec le WESTERN SMOKY RUB.

Préparation

Au barbecue ou au four (15-20 minutes à 180 °C).

Notes

Spareribs smoky western

N° DE RECETTE: 2026009



Quantité Description

- 1000 g Spareribs
- 100 g Saumure
- 50 g **HUILE ÉPICÉE CLEAN LABEL (1699255)**
- 25 g **WESTERN SMOKY RUB (1711561)**
- SAUCE BBQ (1694903)**
- ou **MARINADE GOURMET SPARERIB (1703062)**
- ou **MARINADE SPARERIB AMERICA (1708192)**
- ou **MARIPUR SPARERIB (1000578)**

Composition de la saumure

- 600 g **RAZART FZ LIQUID (1700731)**
- 400 g (Glace) eau

Manipulation

- 1) Baratez les spareribs avec la saumure.
- 2) Ensuite, mélangez les ribs avec l'HUILE ÉPICÉE CLEAN LABEL et le WESTERN SMOKY RUB.
- 3) Emballez les côtes dans des sacs rétractables sous vide
- 4) Cuisez pendant 3 heures à 80 °C
- 5) Laissez refroidir, retirez le sac de cuisson et évacuez toute humidité libérée.
- 6) Badigeonnez les ribs avec la SAUCE BARBECUE ou un des marinades pour spareribs

Préparation

Au four (20 min à 180 °C) ou au barbecue.

Notes

Peut aussi être vendu frais (cru)

Saucisses jalapeño cheddar

N° DE RECETTE: 2026006



Quantité Description

1000 g	Viande de porc pour haché (non assaisonnée)
150 g	Fromage cheddar, râpé
30 g	MIX HAMBURGER MEXICAIN (1705900)
10 g	VEKA STABIL (1701293)
8 g	JALAPEÑO MIX (1000519)
5 g	FRESH COLOR (1706226)

Manipulation

- 1) Mélangez la viande avec le FRESH COLOR. Passez d'abord la viande par la grosse plaque et ensuite par la fine plaque.
- 2) Mélangez soigneusement la viande hachée avec le MIX HAMBURGER MEXICAIN, le JALAPEÑO MIX et le fromage râpé.
- 3) Enfin, ajoutez le VEKA STABIL pour une liaison supplémentaire.
- 4) Remplissez dans des boyaux de son choix.

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

À partir de cette masse, vous pouvez aussi préparer des hamburgers, des bâtonnets, du pain de viande, des courgettes farcies ou des tomates.

Cette recette peut aussi être préparée à partir de haché de poulet.

Burger suprême mexicain

N° DE RECETTE: 2026010



Quantité Description

- 1000 g Viande pour haché, non assaisonnée
- 150 g Poivron, en brunoise
- 40 g **MIX HAMBURGER MEXICAIN (1705900)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 5 g **FRESH COLOR (1706226)**

Manipulation

- 1) Mélangez la viande avec le FRESH COLOR. Passez la viande d'abord par la grosse plaque et ensuite par la fine plaque.
- 2) Mélangez le porc haché avec le MIX HAMBURGER MEXICAIN et les poivrons.
- 3) Enfin, ajoutez le VEKA STABIL pour une liaison supplémentaire.
- 4) Formez des hamburgers de la taille souhaitée.

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

Optionnel, on peut ajouter de l'emmental moulu ou du cheddar à la base.

À partir de cette masse vous pouvez aussi préparer des saucisses, des bâtonnets, du pain de viande, des courgettes farcies ou des tomates.

Cette recette peut aussi être réalisée à partir de haché de poulet.

Wrap avec pulled pork

N° DE RECETTE: 2023020



Quantité Description

Puled pork :

1000 g	Spiringue
25 g	WESTERN SMOKY RUB (1711561)

Le wrap :

6 pièces	Tortillas
1000 g	Pulled pork
100 g	Oignon rouge, en rondelles
80 g	SAUCE BARBECUE (1694903)
20 g	Poivron, aigre-doux
	Persil, frais

Manipulation

- 1) Mélangez le spiringue avec le WESTERN SMOKY RUB
- 2) Laissez-le dans un sac sous vide au moins toute la nuit.
- 3) Cuisez à 20 % d'humidité, 120 °C, jusqu'à une température au cœur de 88 °C. Torréfier à 170°C et 0 % d'humidité jusqu'à une température au cœur de 92 °C.
- 4) Laissez reposer à température ambiante pendant au moins une demi-heure. Ensuite, à l'aide de deux fourchettes, séparez la viande.
- 5) Faire refroidir.

Assemblage du wrap:

- 1) Mélangez la viande avec plus de la moitié de l'oignon rouge.
- 2) Divisez la viande sur les tortillas.
- 3) Fermez les tortillas et mettez-les dans un emballage.
- 4) Badigeonnez avec la sauce, garnissez avec les ingrédients restants.

Préparation

15 minutes au four à 160°C.

Notes

En étalant la sauce sur la tortilla, elle ne devient pas détrempée.



Ailes de poulet au chipotle

N° DE RECETTE: 2024008



Quantité Description

1000 g	Ailes de poulet, divisées en 2
90 g	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)

Manipulation

- 1) Faites mariner les ailes de poulet avec le MAGIC SMOKY CHIPOTLE.

Préparation

Au barbecue ou au four.

Notes

Lard mariné au chipotle

N° DE RECETTE: 2023095



Quantité Description

1000 g Lard, en tranches

90 g **MAGIC SMOKY CHIPOTLE**
(1720785)

Manipulation

- 1) Marinez les tranches de lard avec la MAGIC SMOKY CHIPOTLE.

Préparation

A la poêle ou au barbecue.

Notes

Steakburger porterhouse

N° DE RECETTE: 2026008



Quantité Description

1000 g	Viande de bœuf 80/20
15 g	ASS. POUR STEAK PORTERHOUSE (1000537)
10 g	VEKA STABIL (1701293)
5 g	FRESH COLOR (1706226)

Manipulation

- 1) Mélangez le bœuf avec le FRESH COLOR
- 2) Passez la viande par la plaque 4,5 mm ou par la plaque de son choix
- 3) Mélangez la viande hachée avec le ASS. POUR STEAK PORTERHOUSE et le VEKA STABIL
- 4) Formez des hamburgers de la taille souhaitée

Préparation

À la poêle ou au barbecue

Notes

Grill burger texana

N° DE RECETTE: 2026011



Quantité Description

- 1000 g Haché de porc, assaisonné
- 20 g **TEXANA (1000636)**
- 20 g **OIGNON GRANULÉ (1000867)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 2 g **PERSIL (1000840)**
- Lard fumé, en tranches

Traitement

- 1) Mélangez le haché avec la TEXANA, le PERSIL et l'OIGNON GRANULÉ
- 2) Ajoutez le VEKA STABIL à la fin pour une liaison supplémentaire
- 3) Formez des hamburgers de la taille souhaitée
- 4) Enroulez les burgers latéralement avec une tranche de lard fumé.

Préparation

À la poêle ou au barbecue.

Notes

BUILDING FOOD SOLUTIONS TOGETHER

Your expert team in Benelux for Professionals & Foodservice:



BRUNO THYS

Regio: Brabant flamand, Anvers et Limbourg
bruno.thys@raps.com
+32 (0)471 44 34 82



DAVID MATHIEU

Regio: Flandre-Occidentale, Flandre-Orientale et Wallonie
david.mathieu@raps.com
+32 (0)470 54 10 82

Contactez-nous !

Découvrez comment l'expertise de RAPS en épices et ingrédients peut améliorer la qualité de vos produits et fidéliser vos clients.

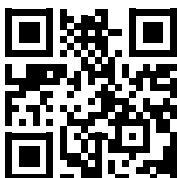
Trouvez l'inspiration pour votre prochain développement de produit : découvrez nos derniers produits et innovations.

RAPS Benelux

De Waal 50
5684 PH Best Nederland

Tel.: +31 (0)499 37 35 25
Mail: verkoopbenelux@raps.com

www.raps.com



**FRESH IDEAS.
AUTHENTIC TASTE.
FUNCTIONAL SOLUTIONS.**

