

Un seul support pour toute la semaine. Remplissez les trois cadres avant de démarrer, découpez les étiquettes, gardez le verso à portée pour la suite.

① Ma question — qu'est-ce que je veux vraiment savoir ?

Cochez UNE question. Tout votre labo s'organise autour d'elle.

☐ **Quelle méthode de salaison me convient le mieux ?**

Préparer 3-4 lots : 4/2/1, enfouissement, alcool, saumure.

☐ **Quel spot de séchage fonctionne chez moi ?**

Préparer 1 lot, répartir les tranches dans 2-3 spots différents.

☐ **Ou ma propre question :**

☐ **Quel niveau de sel me convient ?**

Préparer 3 lots : 2 %, 3 %, 4 % — même méthode, même durée.

☐ **Je veux éviter le plastique. Et alors ?**

Préparer 2 lots : sac zip 4/2/1 vs bocal verre en saumure.

☐ **L'alcool change-t-il vraiment le goût ?**

Préparer 2 lots : 4/2/1 seul vs 4/2/1 + rhum (ou cognac).

☐ **Le sucre change-t-il quelque chose ?**

Préparer 2 lots 4/2/1 : avec sucre vs sans sucre, même sel.

② Mes lots — qu'est-ce que je prépare ?

Le Lot A (4/2/1 sac zip) reste votre étalon. Les autres lots dépendent de votre question.

Lot	Méthode / personnalisation	Nb tranches
A réf éren ce	4/2/1 en sac zip sel ____ % · alcool : non	_____
B	Méthode : _____ perso : _____	_____
C	Méthode : _____ perso : _____	_____
D	Méthode : _____ perso : _____	_____

③ Mes spots — où mes tranches vont sécher

Deux spots minimum pour comparer. Mesure T° et humidité si vous avez un thermo-hygromètre.

Spot	Lieu exact (ex : frigo cuisine, cave sous escalier...)	Température	Humidité
1	_____	____ °C	____ %
2	_____	____ °C	____ %

✂ Étiquettes à découper — à coller sur sacs et plats

Découpez aux pointillés. Une étiquette par tranche (ou par plat/bocal pour les lots groupés).

LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____
LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____	LOT ____ N° ____ Poids initial : ____ g Date : ____ / ____ / ____

Le parcours sur 7 jours. Chaque bulle, un moment clé. Cochez ce qui est fait, consultez le bas de page dès qu'un doute s'installe.

Ma semaine, jour après jour

J1

Le salage

- ☐ Peser chaque tranche **individuellement**, noter le poids sur son étiquette
- ☐ Préparer chaque lot selon son protocole (4/2/1, enfouissement, alcool, saumure)
- ☐ Étiquetter sacs / plats / bocaux. **Au frigo pour 18-24 h.**

J2

Le rinçage et l'installation

- ☐ Rincer chaque tranche **20-30 s** sous l'eau froide (Lot B : **45-60 s**)
- ☐ Tamponner au papier absorbant. Surface sèche obligatoire.
- ☐ **Peser à nouveau** chaque tranche — c'est le poids de référence pour la perte
- ☐ Installer dans les spots (grille ou ficelle+cure-dent). Ne pas se toucher.

J3

Première pesée

- ☐ Peser chaque tranche, noter dans la grille de résultats
- ☐ Observer : couleur, humidité de surface, moisissures éventuelles
- ☐ Si doute : voir aide-décision ci-dessous

J5

Pesée intermédiaire

- ☐ Nouvelle pesée + observation
- ☐ Certaines tranches atteignent peut-être déjà **-25/-30 %** — les sortir si prêtes
- ☐ Les autres continuent, à peser à nouveau à J+6 ou J+7

J7

Dégustation comparative

- ☐ Sortir toutes les tranches, disposer en ligne sur une planche
- ☐ Peser, observer la surface et la texture au doigt
- ☐ Trancher fin, goûter dans l'ordre, noter les impressions à chaud
- ☐ Remplir la page 2 de la grille de résultats (conclusions personnelles)

Si j'observe... → Ce que je fais

Ce que je vois / ce qui se passe	Ce que je fais
Beaucoup d'eau dans le sac après 4-6 h de salage <i>Quand : J1, quelques heures après le salage</i>	Normal. C'est l'osmose en action — le sel extrait l'eau. Laisser le sac au frigo, ne pas vider.
Surface encore collante ou humide après installation <i>Quand : J2, quelques heures après la mise en séchage</i>	Retirer, tamponner à nouveau au papier absorbant. Remettre dans un spot plus ventilé si possible.
Moisissure blanche duveteuse sur une tranche <i>Quand : J3 à J7</i>	Bon signe. Penicillium, il protège. Laisser ou essuyer au chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Une tranche sèche 2x plus vite qu'une autre <i>Quand : J3 ou J5 — écart visible à la pesée</i>	C'est votre spot qui parle. Noter précisément l'écart — c'est votre donnée la plus précieuse de la semaine.
Surface très dure, cœur encore mou au toucher <i>Quand : J3 à J5</i>	Croûtage. Emballer la tranche 24-48 h dans un torchon propre ou sac papier pour rééquilibrer.