

Mozzarella

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Boule de Mozza
Eau de Mozza
Lait
Sel & poivre

Quantité

50 gr
150 gr
120 gr
250 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

4

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le lait et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que l'Easy-Base+ est correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Ajouter le reste des ingrédients et mixer à froid. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies

IDDSI : La texture obtenue est conforme à la nomenclature IDDSI niveau 4. Vous pouvez, pour obtenir une texture plus tendre, jouer sur le dosage de Easy-Base+, de 70 à 80 gr au kilo de masse.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait. Effectuer le test de la cuillère. Ajouter le reste des ingrédients et mixer le tout à froid. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies.



Astuce du chef : pour une bonne qualité de texture, la préparation doit être coulante



Astuce du chef : En cas de séparation des matières, ajouter 1gr de Xantacorn. Mixer. Couler.