

Salsifis

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+	80 gr
Salsifis cuits	700 gr
Eau de cuisson ou lait	300 gr
Sel & poivre	

Quantité

Préparation	10 mn
Cuisson	10 mn

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 95°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. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et régénérer filmé à 80°C à 50% d'humidité (four professionnel). Si vous utilisez un four traditionnel, vous pouvez mettre un bol d'eau dans le four.

Sans Robot chauffant

Mixer les ingrédients préalablement cuits et refroidis avec l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la purée de salsifis et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C à 50% d'humidité.



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.