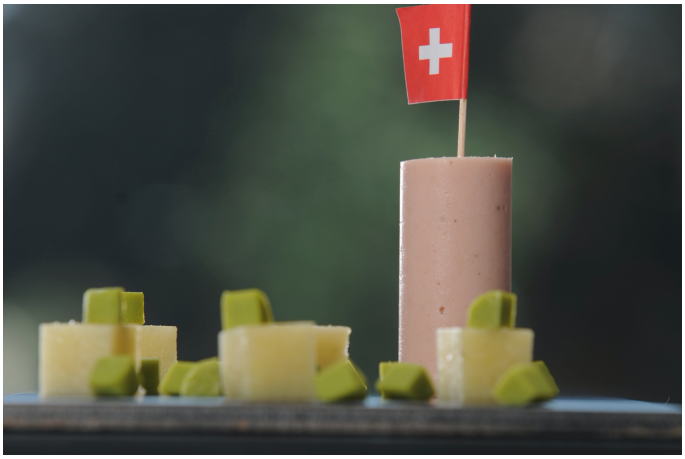
Easy-Base+

Papet Vaudois



Le papet vaudois de poireaux (ou « papet vaudois ») se compose de poireaux of course, de pommes de terre et aussi – surtout – de la fière saucisse aux choux vaudoise, héritage du XVIIIe siècle qui vit s'abattre sur le Pays de Vaud de douloureuses restrictions carnassières. Du chou fut alors mélangé à la chair à saucisse ; la bientôt légendaire saucisse aux choux venait de naître, savoureuse et toujours juteuse, que l'on n'oublie pas de piquer de cure-dents pour éviter qu'elle n'éclate en cours de cuisson.

Recettes à chaud – Granulométrie < 0.1cm

	Ingrédients	***Quantité***		
Saucisse aux choux	Easy-Base+	80 gr	*Préparation*	5 mn
	Saucisse aux choux cuite	450 gr	*Cuisson*	5 mn
	Jus de cuisson	550 gr	*Portions*	10
	Xantacorn	1 gr		
	Sel & poivre			

www.emotionfood.ch
Contact : info@emotionfood.ch

Easy-Base+

Poireaux

Easy-Base+	80 gr	*Préparation*	5 mn
Poireaux	760 gr	*Cuisson*	5 mn
Eau de cuisson	230 gr	*Portions*	10
Sel	7 gr		

Pommes de terre

Easy-Base+	60 gr	*Préparation*	10 mn
Pdt cuites	400 gr	*Cuisson*	20 mn
Lait	600 gr	*Portions*	10
Sel & poivre			

Processus de Fabrication
Saucisse aux choux

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients, le Xantacorn et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°c jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que le 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, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

NB : Procédé identique pour la saucisse aux choux, le saucisson à l'ail…

Sans Robot chauffant

Mixer la saucisse préalablement cuite et refroidie avec le jus de cuisson et le Xantacorn 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 saucisse 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 et 90°C à 50% d'humidité.

www.emotionfood.ch
Contact : info@emotionfood.ch

Easy-Base+

Poireaux

Avec Robot chauffant

Cuire les poireaux à l'anglaise. Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 90°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. Servir

Sans Robot chauffant

Mixer les poireaux préalablement cuites à l'anglaise et refroidies 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 poireaux et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Servir

Pommes de terre

Sans Robot chauffant

Cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau, puis passer-les au moulin à légumes.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis verser ce mélange chaud sur la purée de pommes de terre. Assaisonner selon le goût. Mélanger doucement la masse au fouet, puis couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

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

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.

EFC
Emotion Food Company
SWITZERLAND