

## Melon Cantalou

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingrédients

Easy-Base+®  
Melon  
Sucre

### Quantité

45 gr  
940 gr  
60 gr

Préparation 5 mn  
Cuisson 5 mn  
Portions 10

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Dans le robot, mixer le melon entier à froid. Prélever 30% de la masse pour la faire chauffer avec le Easy-Base+ à environ 95°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. Remettre les 70% de melon mixé restants et mixer ensemble quelques secondes.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Couper et servir

### Sans Robot chauffant

Mixer le melon entier jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec 30% de la masse, monter en température jusqu'à environ 95° ou le début de l'ébullition, puis ajouter les 70% de masse restante, mixer le tout, couler dans les moules de votre choix et refroidir. Couper et servir.

**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 40 à 55 gr au kilo de masse.

*Astuce du chef : Pour présenter un melon en tranches comme sur notre photo, il vous faut couper le melon en deux, le vider au complet et garder la peau, qui vous servira de moule. Vous recouler la masse dans les 2 demi melons, refroidissez. Au moment de servir, faites de belles tranches de melon. on dirait un vrai !*