

Pâte Noix de Pécan

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Noix de Pécan
Lait entier
Sucre

Quantité

31 gr
150 gr
850 gr
100 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les noix de pécan, le lait entier froid, le sucre et mixer à froid. Au besoin, rectifier la texture avec le lait. Prélever 1/3 de la préparation et la mettre dans le robot chauffant.

Ajouter le Easy-Base+ et monter la préparation à 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ soit correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Mélanger cette masse aux 2/3 restants. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies. Pour faire un fond de tarte, utiliser un emporte pièce rectangulaire ou circulaire et déposer votre garniture sur cette base.

Sans Robot chauffant

Mixer les noix de pécan, le lait entier froid et le sucre jusqu'à obtention de la texture désirée. Prélever 1/3 de la préparation.

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau. Donner une bonne ébullition pour assurer la fonte du texturant. Ajouter le premier tiers et donner une ébullition. Ajouter les 2/3 restants.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies. Pour faire un fond de tarte, utiliser un emporte pièce rectangulaire ou circulaire et déposer votre garniture sur cette base.



Astuce du chef : pour une bonne 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 40 à 50 gr au kilo de masse.