

# Easy-Base+

## Oranges / Oranges sanguines

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingrédients

Easy-Base+®  
Oranges

### Quantité

50 gr  
1000 gr

Préparation 10 mn  
Cuisson 10 mn

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Dans le robot, mixer les fruits à froid. Passer au chinois si nécessaire. Prélever 1/3 de la masse et mixer 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. Ajouter les 2/3 de préparation restants et mixer le tout à froid. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et servir.

### Sans Robot chauffant

Mixer les fruits jusqu'à obtenir la texture désirée. Passer au chinois si nécessaire. Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter 1/3 de votre masse et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Faites le test de la cuillère. Ajouter les 2/3 de préparation restants et mixer le tout à froid. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler 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 50 gr au kilo de masse.



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