

EASY BASE+

PRESENTAZIONE E CONSIGLI D'USO



Affinché mangiare rimanga uno dei piaceri della vita in qualunque circostanza

Impostazione

1. Preparare i diversi ingredienti solidi, liquidi, Easy Base+ e gli stampi.



2. Pesare i diversi elementi



3. Se non avete un robot con funzione di riscaldamento, semplificatevi la vita! Grattugiate o sminuzzate in polvere l'Easy Base+ e conservatelo in frigorifero fino a 5 giorni.



Preparazione in pentola

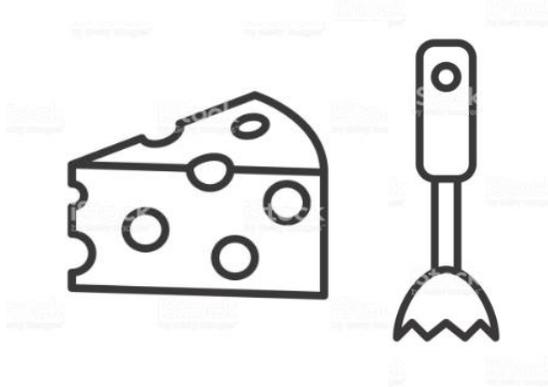
1. Scaldate il latte ed aggiungete l'Easy Base+ in polvere. Rimescolate mentre riscaldate il tutto.



2. Una volta che il latte é caldo, quasi al punto di bollitura, l'Easy Base+ deve essersi fuso. Fate il test del cucchiaino: immergete un cucchiaino nel liquido e quando lo tirate fuori fate bene attenzione che non vi siano grumi sul dorso del cucchiaino.



3. Aggiungete il formaggio di capra e mixate il tutto sino ad ottenere il livello di testura desiderato.



4. Versate il tutto negli stampi e lasciate raffreddare.



Preparazione con un robot con funzione di cottura

1. Versate il latte ed l'Easy Base+ nel robot con funzione di cottura, poi mixate e scaldate il tutto.



2. Una volta che il latte é caldo (circa 95-98°) l'Easy Base+ deve essersi fuso. Per esserne sicuri fate il test del cucchiaino: immergete un cucchiaino nel liquido e verificate che nessuna particella grumosa sia presente sul dorso liscio del cucchiaino.



3. Aggiungete il formaggio di capra e mixate a freddo sino ad ottenere il livello di testura desiderato



4. Versare negli stampi e lasciare raffreddare.



Risultati

Una volta che si sarà raffreddato, liberate dagli stampi le forme di formaggio di capra testurizzato



Vassoio di formaggi di capra,
gruviera e camembert,
accompagnati da pane, sottaceti ed
olive testurizzate.



Il processo in sintesi



Si pesano gli alimenti ed il liquido e si mixa il tutto mentre si riscalda in modo che si attivi l'Easy Base+



Si versa negli stampi e si lascia raffreddare prima di liberare dagli stampi e servire.

Le nuove etichette



EASY-BASE +

Préparation épaississante & gélifiante pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie
Thickener & Gelling agent for nutritional needs in case of dysphagia

Conseils d'utilisation

Avec robot chauffant : mettre les ingrédients et Easy-Base+ dans le robot. Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant.

Sans robot chauffant : mixer les ingrédients et faire fondre à feu doux dans une casserole Easy-Base+, préalablement découpé ou râpé. S'assurer qu'Easy-Base+ est correctement fondu, aucune particule ne doit être visible. Couler le tout dans un moule au choix et refroidir.

Démouler et régénérer filmé à 85°C, à 50% d'humidité (four professionnel).

Conditions de stockage et de conservation.

Produit stérilisé à conserver dans un endroit sec et frais (3 ans max). Après ouverture, conserver au réfrigérateur 72 h maximum.

Avis important: Le produit doit être utilisé sous contrôle médicale et ne peut pas être utilisé comme seule source d'alimentation

Liste d'ingrédients: Eau, agar, xanthane, caroube, guar, konjac.

Fabriqué par

Emotion Food Company SA
 Longemalle 21 – CH 1020 Renens
www.emotionfood.ch

Usage Tips

With heating robot: put the ingredients and Easy base+ in the robot. Mix everything at around 100°C until the texturizer has completely melted.

Without heating robot : mix the ingredients, cut or grate Easy Base+ and let it melt down in a saucepan. Make sure that Easy base+ is properly melted and well mixed with your other ingredients, no particles should be visible. Then pour it into a mold of your choice and let it cool down. Finally, unmold, film and regenerate your meal at 85° C, 50% humidity (professional ovens).

Storage and Conservation

Sterilized product to be stored in a cold and dry place (3 years maximum). Once opened keep in the fridge for 72 hours max.

Important Notice: must be used under medical supervision and it cannot be used as the sole nutrition source

List of ingredients: water, agar, garofa, locust bean, konjac

Poids Net

2,4 Kg
 (30 x 80 g)



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	68 Kcal - 288kJ
Matières grasses (g)	1,0
- Dont Acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	14,5
- Dont Sucres (g)	0,3
Protéines (g)	0,3
Sel (g)	0,13

Numéro de Lot:

A consommer de préférence avant le:

Easy-Base+



Soluzioni per la disfagia

Caratteristiche
tecniche del
testurizzante

MOLTO
FACILE A
UTILIZZARE

Un contatto
Pragmatico e
globale

- Gelificante 100% **vegetale**, prodotto pronto per l'utilizzo, facile da usare (composto d'alghe e di fagioli),
 - Sicurezza di una testurizzazione sempre riuscita,
 - Neutrale dal punto di vista gustativo (non altera il gusto della preparazione di base),
 - Si puo' utilizzare sia a caldo che a freddo,
 - Adattabile perfettamente a preparazioni salate e/o zuccherate,
 - Grande stabilità fino a 85°C,
 - Risponde a tutti i tipi di preparazione,
 - Ideale anche per essere mangiato con le mani,
 - Granulometria e vischiosità conforme nomenclature internazionali (« tritato – Mouliné – Mescolato ») IDDSI livello 3, 4, e 5.
-
- Offrire una risposta specifica alle persone che soffrono di disturbi alimentari multipli,
 - Rispettare le culture e confessioni (testurizzante 100% vegetale),
 - Reintroduzione degli alimenti vietati,
 - Facilitare la ripresa del pasto e della propria autonomia,
 - Lottare contro ogni forma di discriminazione riguardante a ogni momento del pasto (équità, dignità)
 - Favorire una ripresa dell'alimentazione e anche per lottare contro la malnutrizione
 - Favorire un rapporto proteinico-energetico adattato (ricette, strumenti, possibilità di prendere atto...),
 - Promuovere il piacere a tavola,
 - Residenti, staff e famiglie attorno un progetto sano

*Pomodori secchi in
testura modificata
realizzato con l'aiuto
di Easy-Base*



Emotion Food Company®

Specificazione Easy-Base+

Gelificante (preparazione del testurizzante)

Nome del prodotto: Easy-Base+ Gelificante

Codice: EB+

Lotto: scritta sull'imballaggio

Data di scadenza : scritta sull'imballaggio

Descrizione della società e del processo :

Elaborata per Emotion Food Company SA, questa preparazione di gelificante è ottenuta per mescolanza di estratti di alghe e semi .

Conservazione : Prodotto sterile. Collocato in un ambiente secco e fresco per una durata di 12 mesi. Questo prodotto, è destinato a cucine professionali, a aziendali, mense e scuole, è utilizzato per la preparazione di pasti per persone affette da disfagia o che avevano problemi della masticazione e della deglutizione.

Nel momento della preparazione di un ingrediente, il gelificante si fonde e si incorpora a una massa mescolata in ebollizione. Questa composto deve essere in seguito raffreddato. L'alimento ottenuto può' essere servito freddo o riscaldato. Temperatura di rigenerazione 85°.

La facilità di manipolazione di questo composto di gelificanti offre in una volta rapidità di preparazione e flessibilità dell'utilizzazione per il cuoco.

Origine della produzione : Svizzera

Condizionamento: capsule di 80g. 30 capsule per cartone. 182 cartoni per tavolozza.

Utilizzazione : per utilizzazione delle merce alimentare-90g/kg

Composizione : acqua, agar, Xanthane, caroub, guar, konjac.

Valore nutrizionale: per 100g

• Valore energetico	68 kcal / 288KJ
• Contenuto di proteine	0.3 g
• Contenuto di glucidi	14.5 g
• Contenuto di zuccheri	0.3 g
• Contenuto di lipidi	1 g
• Contenuto di acidi grassi saturi	0.5 g
• Contenuto di sale	0.13 g

Caratteristiche organolettiche :

- **Aspetto:** composto semilunio e brillante, liscio, omogeneo, senza pezzi
- **Colore :** Beige
- **Colorante, aromi :** nessuno
- **Conservatori :** nessuno

Microbiologia :

- Germe totale < 1'000 UFC/g
- Collitorti totale <10 UFC/g
- Muffe < 100 UFC/g
- Lieviti <1'000 UFC/g

Emotion Food Company®

www.emotionfood.ch

florence@emotionfood.ch

Utilizzazione di l'Easy-Base+

Soluzione per la disfagia

Gli alimenti devono essere cotti. Il metodo di cottura non influisce sulla quantità di liquido presente nel prodotto dopo la cottura, quindi può fare variare la quantità di liquidi da aggiungere di +/- 10 a 20%. Il peso degli alimenti è netto dopo cottura. L'acqua può essere rimpiazzata dal latte, la panna, dal succo di cottura o da un brodo. La qualità e la consistenza è in funzione della quantità d'acqua contenuta dalla miscela. E da notare che una miscela troppo grassa forma dei gel fragili e instabili

Compatibile con il « mangia-mano » :

Carne e pesce (caldo)		Frutta fresca (mele,prugne,ananas, frutti rossi)	
Composto caldo	500 gr	Frutta	800 gr
Liquido	500 gr	Acqua d cottura o succo	200 gr
Easy-Base+	80 gr	Easy-Base+	50 gr

Verdure (caldo)	Carote, zucchine	sedano, funghi	Broccoli, mais
Verdure cotte	700 gr	500 gr	600 gr
Liquido	300 gr	500 gr	400 gr
Easy-Base+	80 gr	80 gr	80 gr

Vegetali e frutta (caldo)	Piselli, lenticchie, Fagioli bianchi	Piselli
Verdura o frutta	500 gr	600 gr
Acqua di cottura	500 gr	400 gr
Easy-Base	80 gr	80 gr

Da sapere:

- La qualità del composto dipende dalla quantità di liquido. Scaldare per troppo tempo provoca un'evaporazione de l'acqua e modificherà la consistenza finale
- Un prodotto lavorato con Easy-Base+ si rigenera a 85°C massimo.
- La consistenza finale deve essere vicina a alla consistenza di un Flan.
- Granulometria :
 - consistenza tritato > 0.5 cm

- consistenza mouliné > 0.3 cm
- consistenza sminuzzato > 0.1 cm
- *consistenza a freddo* : per una disfagia severa, un gel più soffice si ottiene mettendo 40gr de Easy-Base+. Questa consistenza non è compatibile con il « mangia-mani »
- *Consistenza grattugiata* : l'Easy-Base+ è generalmente dosata à 90gr a caldo e 50gr a freddo.
- « mangia-mano » : potete aumentare del 10% circa del peso iniziale di 50gr o 80gr se la consistenza non vi sembra fissa. Questo dosaggio facilita la fissazione dell'alimento. (attenzione 90gr da una consistenza rigida).
- *La forza del gel si trova tra 40 e 90 gr al chilo.*
- *Congelazione* :il prodotto Easy-Base si può congelare da solo. Se l'ho preparate in anticipo, potete congelare il vostro composto modificato. Alla decongelazione, bisognerà far bollire il composto, per versarlo su degli stampi a vostra scelta, raffreddare eventualmente rigenerare secondo le regole di igiene conosciute.

Astuzie :

- Per assicurare una presa totale di Easy-Base+, praticate il test del cucchiaino : inseritelo nella vostra preparazione, nessuna particella(grumo) deve essere visibile nella superficie del vostro cucchiaino
- Per i prodotti grassi e ricche di proteine, l'aggiunta di Xantacorn (o della gomma Xanthane) omogeneizza la preparazione e rende stabile l'emulsione .
- Una volta che il vostro gelificante è fuso, mettete qualche goccia della vostra preparazione su una superficie piana tipo inox e verificate che potete spingerla la goccia con la vostra unghia. Se avete un esito positivo, la gelificazione è buona e potete passare al passaggio successivo.
- è importante sigillare (pellicola trasparente) la vostra preparazione prima che rimonti in temperatura a 85°C con 50% di umidità (forno professionale). Pensate di fare dei micro fori nella pellicola per evitare che la preparazione si schiacci al momento della rigenerazione. Se non si possiede un forno professionale, potete disporre una teglia d'acqua nel forno casalingo al momento di raggiungere la temperatura ideale.

Emotion Food Company SA®

www.emotionfood.ch

florence@emotionfood.ch

