

Haricots Rouges

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Haricots
Eau ou autre
liquide
Sel & poivre

Quantité

40 gr
250 gr
300 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°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. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Mixer les haricots préalablement cuits et refroidis avec le jus de cuisson de l'eau 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 haricots 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.



Pour le Chili con Carne, mélanger la texture modifiée de haricots avec une texture modifiée de bœuf et à une sauce tomate lisse, puis parsemer votre assiette réchauffée avec, par exemple, un râpé de texture modifiée de persil.