

Choux Rouge

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Quantité

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

38 gr
765 gr
230 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Peler, couper et cuire en four mixte à 170°C avec 90% d'humidité pendant 20mn.

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 90°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. Servir.

Sans Robot chauffant

Mixer le chou cuit 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 chou et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. 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.