

Asperges vertes et blanches

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®

Asperges

Sel

Quantité

47 gr

1000 gr

6 gr

Préparation

Cuisson

Portions

5 mn

5 mn

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Cuire les asperges à l'anglaise. 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

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.

Sans Robot chauffant

Mixer les asperges préalablement cuites à l'anglaise et refroidies 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 betterave et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Servir

