Easy-Base+

Fiche recette D20+
Mangue à froid

Mangue

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm

Ingrédients	Quantité
Easy-Base+®	27 gr
Mangue	735 gr
Sucre	45 gr
Eau	85 gr

Préparation	5 mn
Cuisson	5 mn
Portions	10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 90°c jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Eays-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.

Sans Robot chauffant

Mixer les ingrédients avec un peu de jus jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter vos ingrédients préalablement mixés et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation.

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 70 à 80 gr au kilo de masse.

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

www.emotionfood.ch
Contact : info@emotionfood.ch