

Fruits rouges

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm

Fiche recette D19+
Fruits rouges à froid



Ingrédients

Easy-Base+®
Fruits rouges
Sucre
Eau

Quantité

46 gr
715 gr
70 gr
215 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 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.

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.