

Ananas Basilic

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients	Quantité
ANANAS	
Easy-Base+®	50 gr
Ananas (frais ou boite)	900 gr
Jus d'ananas	100 gr
PESTO DE BASILIC	
Basilic	50 gr
Jus d'ananas (brique)	150 gr
Sucre	25/40 gr
Pignons de pain	1 c à s
Jus de citron	½ citron

Préparation	10 mn
Cuisson	20 mn
Portions	10



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

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

ANANAS

Dans le robot, mettre les ingrédients avec le Easy-Base+ et mixer le tout à 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ soit 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 et utiliser 2 emporte pièces de tailles différentes afin de reproduire la forme de l'ananas.

Sans Robot chauffant

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

PESTO DE BASILIC : Mixer le basilic, les pignons de pin, le sucre, les jus d'ananas et de citron dans votre robot jusqu'à obtention d'un coulis lisse.

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.



Easy-Base+

Valeurs Nutritionnelles pour 100 gr				Option d'enrichissement
	Ananas frais	Ananas boite		Vous pouvez agrémenter votre dessert d'un peu (ou beaucoup) de crème chantilly.
Energie	63,76	83,7	Kcal	
Energie	269,38	354,41	Kj	
Lipides	0,9	0,76	gr	
AG Saturés	0,06	0,06	gr	
Glucides	11,44	16,95	gr	
Sucres	10,2	15,88	gr	
Protéines brutes	0,87	0,87	gr	
Sodium	0,003	0,003	gr	