Easy-Base+

Fiche recette G5+
Munster à froid

Munster

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm

Ingrédients	Quantité
Easy-Base+®	44 gr
Munster	565 gr
Eau	430 gr
Sel & poivre	

Préparation	5 mn
Cuisson	5 mn
Portions	8

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

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. Démouler, couper selon vos envies.

Sans Robot chauffant

Mixer le Munster avec le liquide jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec de l'eau, puis ajouter la purée de munster et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies.

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

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 : *En cas de séparation des matières, ajouter 1gr de Xantacorn. Mixer. Couler.*

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