

*Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm*



### Ingédients

Easy-Base+®

Riz surcuit

Bouillon

Sel & poivre

### Quantité

90 gr

200 gr

800 gr

*Préparation*

*Cuisson*

*Portions*

20 mn

10 mn

8

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le bouillon et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°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. Ajouter le riz surcuit et mixer à pleine vitesse le moins de temps possible afin de ne pas développer les amidons. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, râper avec la râpe de votre choix puis donner quelques petits coups de couteau pour reformer les grains de riz. Régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

### Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le bouillon. Faire le test de la cuillère puis ajouter le riz et mixer à fond pendant le moins de temps possible afin de ne pas développer les amidons. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, râper avec la râpe de votre choix puis donner quelques petits coups de couteau pour reformer les grains de riz. Régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.



*Astuce du chef : la quantité de bouillon va dépendre du type de riz utilisé. Il faudra osciller entre 750 et 1000gr de bouillon pour 200gr de riz surcuit. Pour le Easy-Base+, il faudra adapter la quantité, de 80 à 90gr selon l'utilisation voulue, en flan, en râpé ou en grains de riz*