

Ail

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Ail
Liquide

Quantité

50 gr
500 gr
500 gr

Préparation 10 mn
Cuisson 5 mn

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°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. Démouler et servir.

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.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et servir.

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.



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