Salade de Tomates

Recette à froid - Granulométrie < 0.1cm

Ingrédients	Quantité		S
Easy-Base+® Tomates Ail Huile d'Olive Vinaigre Sel & poivre	42 gr 940 gr 9 gr 30 gr 13 gr 7 gr	Préparation Cuisson Portions	5 mn 5 mn 10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les 1/3 de tomates avec le Easy-Base+ et mixer le tout à 90°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurezvous que le Easy-Base+ soit correctement fondu en faisant le cuillère. test de la Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Ajouter le reste des ingrédients et mixer à froid. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler. couper selon vos envies. 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.

www.emotionfood.ch

Contact: info@emotionfood.ch

Sans Robot chauffant

Mixer les tomates et les condiments jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter 1/3 de la purée de tomates et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Ajouter les 2/3 restants et mixer. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies. Servir.



Astuces du chef :

- vous pouvez passer la préparation au chinois afin d'enlever toutes les graines.

