

Céleri / Branche / Rave

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Céleri
Liquide

Quantité

80 gr
700 gr
300 gr

<i>Préparation</i>	5 mn
<i>Cuisson</i>	5 mn
<i>Portions</i>	10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Cuire le céleri. Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 95°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. Régénérer filmé à 85°C dans un four mixte à 50% d'humidité. Servir.

Sans Robot chauffant

Mixer le céleri préalablement cuites et refroidies jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la purée de céleri et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Régénérer filmé à 85°C dans un four mixte à 50% d'humidité. 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 70 à 80 gr au kilo de masse.