Easy-Base+

Fiche recette C23+ Haricots blancs

Haricots Blancs

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm

Ingrédients	Quantité
Easy-Base+®	62 gr
Haricots cuits	400 gr
Eau ou autre liquide	400 gr
Sel & poivre	

Préparation	5 mn
Cuisson	5 mn
Portions	10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'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. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Mixer les haricots cuits avec le jus de cuisson de l'eau 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 haricots 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 et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

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

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.

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