

## Olives vertes et Noires

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingrédients

Easy-Base+®  
Olives  
Saumure ou  
eau  
Sel & poivre

### Quantité

50 gr  
500 gr  
500 gr

### Préparation

Cuisson  
Portions

5 mn  
5 mn  
30

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients avec le Easy-Base+ et mixer le tout à 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ soit 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.

On coupera la saumure avec de l'eau si elle est trop salée.

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.

### Sans Robot chauffant

Mixer les olives, l'eau et/ou la saumure 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 la purée d'olives 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.



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