

## Purée de Pomme de Terre Flocons

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



### Ingrédients

### Quantité

Eau	0.5 litre
Flocons Stockli	130 gr
Knorr	
Sel et poivre	
<b>Easy-Base+®</b>	
<i>Utilisation à chaud</i>	
Normal	37 gr
Manger mains	40 gr
<i>Utilisation à froid</i>	
Souple	23 gr
Ferme	25 gr
Manger mains	27 gr

<i>Préparation</i>	5 mn
<i>Cuisson</i>	7 mn
<i>Portions</i>	5



Astuce du chef :  
remplacer l'eau par du  
beurre fondu, du lait ou  
de la crème ne modifiera  
pas votre texture.

## 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. Pour une utilisation à chaud, régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

### Sans Robot chauffant

Réaliser une purée flocon classique. Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter la purée 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.