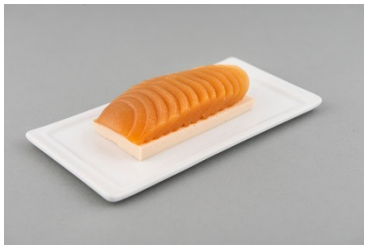
Tarte aux Pommes

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité
Easy-Base®	160 gr
Pommes cuites	900 gr
Jus de pomme	100 gr
Sucre	QS

Préparation	20 mn
Cuisson	10 mn
Portions	10

Pour la pâte, voir recette spécifique pâte de spéculos

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base et mixer le tout à environ 100°c jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Eays-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, et couper en tranches afin de reproduire la forme des pommes.
Pâte Spéculos : voir recette spécifique. Une fois la pâte démoulée, prendre un emporte-pièce rectangulaire afin de réaliser la base de la tarte puis déposer au dessus les rondelles de pommes.

Sans Robot chauffant

Mixer les ingrédients avec un peu de jus jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter vos ingrédients préalablement mixés et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation.

Astuce du chef : *pour une bonne texture, la préparation doit être coulante.*

www.emotionfood.ch
Contact : florence@emotionfood.ch ou gabriel@emotionfood.ch