

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®	31 gr
Beurre	150 gr
Jus de citron	120 gr
Sucre	300 gr
Œufs	200 gr
Lait	300 gr

Quantité

Préparation	10 mn
Cuisson	5 mn
Portions	10

Pour une tarte citron, dresser sur la pâte spéculos (voir recette XXX)

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le beurre, le sucre, le jus de citron et les 200 gr d'œufs entiers et porter le tout à ébullition. Ajouter le lait, le Easy-Base+ et mixer pendant encore 3 minutes tout en chauffant. Couler dans les moules de votre choix.

Refroidir, démouler et couper selon vos envies.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la crème citron et le lait. Porter à ébullition et couler dans les moules de votre choix. Refroidir, démouler et couper selon vos envies.

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.



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