

Oeufs

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Œufs entiers
Lait
Sel & poivre

Quantité

23 gr
250 gr
300 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

4

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le lait et le Easy-Base+ et mixer à environ 90°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ est correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Ajouter les œufs et mixer en chauffant. Assurez-vous que les œufs soient cuits. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis ajouter les œufs 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 à 50% d'humidité.



Astuce du chef : lors de la régénération, les œufs vont avoir tendance à durcir. Ne pas régénérer au delà de 80°.

Valeurs Nutritionnelles pour 100 gr

Energie	255,96	Kcal
Energie	1062,58	Kj
Lipides	22,32	gr
AG Saturés	7,74	gr
Glucides	1,92	gr
Sucres	0,63	gr
Protéines brutes	11,24	gr
Sodium	0,918	gr

www.emotionfood.ch

Contact : info@emotionfood.ch

