

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Quantité

Easy-Base+®
Viande
Liquide
Sel & poivre

20 gr
QS
250 gr

Préparation
Cuisson
Portions

5 mn
5 mn
10

Processus de Fabrication

Hacher la viande cuite de votre choix à la granulométrie souhaitée.

Une fois hachée, disposer la viande dans votre moule et remplir à fleur sans tasser. Dans une casserole, faire chauffer 250ml de la sauce de votre viande ou un autre liquide aromatique de votre choix avec 20gr de Easy-Base+ préalablement râpé ou haché. Porter le tout à ébullition.

Réaliser le test de la cuillère pour vous assurer que le texturant est bien fondu.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis couler le bouillon sur la viande comme un aspic.

Refroidir et régénérer au besoin.

Cette technique vous permettra de garder une viande hydratée et moelleuse tout en donnant une forme et un visuel attractif, sans risque de dessèchement même lors de la garde à chaud.