

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Maïs
Eau
Sel & poivre

Quantité

50 gr
760 gr
230 gr

Préparation

Cuisson

Portions

5 mn

5 mn

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base+. Mixer à 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ soit 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 selon vos envies. Servir.

Sans Robot chauffant

Mixer le maïs et l'eau jusqu'à obtention d'une purée. Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter la purée de maïs et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies. Servir.



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 40 à 50 gr au kilo de masse.

Astuce du chef : pour reproduire la forme du maïs, essayer de couler votre masse dans les moules petits pois. Lorsque vous démoulez, coupez en tranches depuis le milieu : vous avez du maïs !