

## Bircher Fruits Exotiques

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm

Fiche recette D12+  
Bircher aux fruits  
Exotiques à froid



Ingrédients	Quantité
BIRCHER	
Yaourt Grec	350 gr
Crème	150 gr
Lait Entier	100 gr
Graines de Chia	30 gr
FRUITS	
Purée de Fruits	1000 gr
Easy-Base+®	50 gr

Préparation 15 mn  
Cuisson 5 mn  
Portions 10

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

**PUREE DE FRUITS:** Mettre les ingrédients (séparément) dans votre robot avec le Easy-Base+. Mixer à 100°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. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Couper les fruits selon vos envies.

Procédé identique pour toutes les purées de fruits.

**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.

### Avec Siphon

**BIRCHER :** Dans un bol, mettre le yaourt grec, la crème et le lait. Bien mélanger le tout. Couler la préparation froide dans un siphon et gazer 2 fois. Placer le siphon au frigo pendant 15 min. Siphonner la préparation. Garnir à l'aide de vos fruits en texture modifiée et saupoudrer de graines de Chia.



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