

Poivrons

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité		
Easy-Base+®	80 gr	Préparation	5 mn
Poivrons cuits	700 gr	Cuisson	5 mn
Eau de cuisson	300 gr	Portions	10
Sel & poivre			

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que l'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. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Mixer les poivrons préalablement cuits et refroidies avec le jus de cuisson ou le jus de carottes jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la purée de poivrons 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 et 90°C à 50% d'humidité.

Si vous souhaitez servir les poivrons froids, en salade par exemple, diminuer le dosage du Easy-Base+ à 50 gr au kilo.

Pour enrichir votre plat, vous pouvez remplacer 150 gr d'eau de cuisson par 150 de crème, lait, mascarpone ou yaourt grec. Vous pouvez aussi remplacer 75 gr d'eau par 75 gr de Kiri.

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.