

Herbes aromatiques

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Quantité

Easy-Base+®	13 gr
Herbes aromatiques	50 gr
Eau	150 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans un robot, mixer la moitié de l'eau et le Easy-Base+ et le monter en température jusqu'à 100°. 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. Ajouter le reste de l'eau et les herbes et mixer sans chauffer jusqu'à la consistance coulante. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies, ou râper votre préparation pour décorer vos plats.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec la moitié de l'eau. Mixer les herbes avec le reste de l'eau. Verser le mélange chaud sur sur la seconde moitié du mélange. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies, ou râper votre préparation pour décorer vos plats.



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

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.