

Cerises

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Cerises
Jus de cerise

Quantité

50 gr
800 gr
200 gr

Préparation 10 mn
Cuisson 5 mn

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mixer les fruits et liquide à froid. Passer au chinois si nécessaire. Prélever 1/3 de la masse et mixer avec le Easy-Base+ à environ 95°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. Ajouter les 2/3 de préparation restants et mixer le tout à froid.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et servir.

Sans Robot chauffant

Mixer les fruits et le jus jusqu'à obtenir la texture désirée. Passer au chinois si nécessaire.

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter 1/3 de votre masse et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Faites le test de la cuillère. Ajouter les 2/3 de préparation restants et mixer le tout à froid.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et 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 une bonne texture, la préparation doit être coulante.