

Tomates vertes

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Tomates
Sel & poivre

Quantité

44 gr
990 gr
10 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients avec le Easy-Base+ et mixer le tout à 90°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, 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.

Sans Robot chauffant

Mixer les tomates et les condiments jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter la purée de tomates 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. Servir.

Astuces du chef :

- vous pouvez passer la préparation au chinois afin d'enlever toutes les graines.
- pour une préparation en « cuidité » et afin de préserver les vitamines, vous pouvez monter la moitié de la préparation en température puis la mélanger au reste cru.