

Coupe / Salade de Fruits

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Purée de fruits

Quantité

50 gr
1000 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre la purée et le Easy-Base+. Mixer à 100°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 et couper selon vos envies.

Pour la coupe de fruits, couper en cubes et placer dans le fond d'une coupe, puis garnir de mousse d'ananas par exemple (voir fiche mousse d'ananas).

Pour la salade de fruits, couper en cubes et disposer dans le fond d'un verre les différentes saveurs.

Sans Robot chauffant

Mixer la purée de fruits avec un peu de jus de fruits jusqu'à 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 fruits et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.

La recette fonctionne avec toutes les purées de fruits.



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.