

Melon Blanc

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Melon
Sucre

Quantité

58 gr
970 gr
25 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

Processus de Fabrication

Sans Robot chauffant

Faire fondre le Easy-Base+ avec un peu d'eau et le sucre. 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 le melon et mixer 30 secondes sans chauffer.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir.



Astuce du chef : pour une bonne 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.