

Camembert

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Camembert
Lait
Sel & poivre

Quantité

44 gr
500 gr
500 gr

Préparation

Cuisson

Portions

5 mn
5 mn
8

Procédé identique pour le fromage de chèvre, la tomme vaudoise etc...

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que l'Easy-Base+ est 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.

Sans Robot chauffant

Mixer le camembert avec le lait jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec de l'eau, puis ajouter la purée de camembert 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.

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.



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



Astuce du chef: En cas de séparation des matières, ajouter 1gr de Xantacorn. Mixer. Couler.