

Oignons

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité		
Easy-Base+®	33 gr	Préparation	5 mn
Oignons	500 gr	Cuisson	5 mn
Eau	150 gr	Portions	30
Sel & poivre			

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

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

Sans Robot chauffant

Mixer les oignons et l'eau jusqu'à l'obtention d'une purée.

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



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