

## Betterave

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingédients

Easy-Base+®  
Betterave cuite  
Sel

### Quantité

26 gr  
985 gr  
15 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 90°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. Servir

### Sans Robot chauffant

Mixer les betteraves préalablement cuites et refroidies jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la purée de betterave et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. 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 70 à 80 gr au kilo de masse.