

Tarte aux Poires

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®	50 gr
Poires cuites	900 gr
Jus de poires ou sirop	100 gr

Quantité

Préparation	20 mn
Cuisson	10 mn
Portions	10

Pour la pâte, voir recette spécifique pâte (noix E1 ou spéculos E2)

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant. 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. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, et couper en tranches afin de reproduire la forme des poires.

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 ingrédients avec un peu de jus 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 vos ingrédients préalablement mixés et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Agrémenter votre préparation d'un peu de Chantilly et d'un coulis de chocolat.



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