

## Pâte Spéculos

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingédients

Easy-Base+®  
Spéculos en Poudre  
Lait entier

### Quantité

50 gr  
150 gr  
850 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10

## Processus de Fabrication

### Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis verser ce mélange chaud sur la poudre de spéculos. Assaisonner selon le goût. Mélanger doucement la masse au fouet, en faisant attention à ne pas laisser de grumeaux, puis couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies. Pour faire un fond de tarte, utiliser un emporte pièce rectangulaire ou circulaire et déposer votre garniture sur cette base.

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 40 à 50 gr au kilo de masse.