

Cornichons

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Cornichons
Saumure ou
eau
Salt & Pepper

Quantité

50 gr
500 gr
500 gr

Préparation

Cuisson
Portions

5 mn
5 mn
30

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.

Il est en général mieux de mettre de l'eau que la saumure des cornichons, celle-ci étant trop salée.

Sans Robot chauffant

Mixer les cornichons, l'eau ou la saumure jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

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

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.

www.emotionfood.ch

Contact : info@emotionfood.ch

