

Beurre de Cacahuètes

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients

Easy-Base+®
Beurre de cacahuètes
Lait

Quantité

25 gr
200 gr
300 gr

Préparation 10 mn
Cuisson 5 mn
Portions 10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le lait 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. Verser le mélange chaud sur le beurre de cacahuètes en remuant. Couler dans les moules de votre choix. Refroidir, démouler et couper selon vos envies.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis verser le mélange chaud sur le beurre de cacahuètes en remuant. Couler dans les moules de votre choix, refroidir, démouler et couper selon vos envies.



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

Peanut butter and jelly sandwich : réaliser le pain selon la recette E3. Découper le pain dans la forme de votre choix, puis tartiner-le avec de la confiture sans morceaux. Déposer entre les 2 tranches de pain une tranche de beurre de cacahuète en texture modifiée.



Astuce du chef : En cas de séparation des matières, ajouter 1gr de Xantacorn. Mixer. Couler.

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.

