

Pommes de terre

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité		
Easy-Base+®	30 gr	Préparation	10 mn
Pommes de terre cuites	200 gr	Cuisson	20 mn
Lait	300 gr	Portions	4
Sel & poivre			

Processus de Fabrication

Sans Robot chauffant

Cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau, puis passer-les au moulin à légumes.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis verser ce mélange chaud sur la purée de pommes de terre. Assaisonner selon le goût. Mélanger doucement la masse au fouet, puis couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.



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.