

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité		
Easy-Base+®	80 gr	Préparation	20 mn
Pâtes surcuites	200 gr	Cuisson	10 mn
Bouillon	800 gr	Portions	8
Sel & poivre			

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le bouillon et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que l'Easy-Base+ est correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Ajouter les pâtes surcuites et mixer le temps nécessaire pour rendre le mélange homogène. Evitez de mixer trop longtemps pour ne pas développer les gluten. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le bouillon, puis ajouter les pâtes et mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtention de la texture désirée. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

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.

Le truc du Chef: selon le type de pâtes (complète, aux œufs...) il est possible que le ratio solide / liquide change un peu, mais il faudra entre 70 et 80% de liquide.