

# EASY BASE+ INITIATION ET CONSEILS D'UTILISATION



Pour que la nutrition reste un des plaisirs de la vie en n'importe quelle circonstance

# Mise en Place

1. Préparez les différents ingrédients solides, liquides et Easy-Base+, ainsi que les moules



2. Pesez vos différents éléments



3. Si vous n'avez pas de robot chauffant, simplifiez-vous la vie!  
Râpez ou pulvérisez le Easy-Base+ et gardez-le au frigo jusqu'à 5 jours.



# Préparation à la casserole

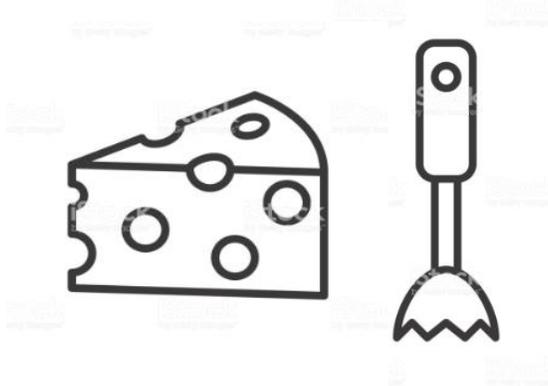
1. Faites chauffer le lait et ajoutez le Easy-Base+ en poudre. Remuez en chauffant.



2. Une fois le lait chaud – quasi-ébullition – le EB+ doit être fondu. Pour en être sûr, faites le test de la cuillère: plongez une cuillère dans le liquide et regardez au dos. Aucune particule de gel ne doit être visible.



3. Ajoutez le fromage de chèvre et mixez jusqu'à obtention de la texture désirée.



4. Coulez dans les moules. Refroidir.



# Préparation avec un robot chauffant

1. Dans le robot chauffant, mettre le lait et le Easy-Base et mixer en chauffant.



2. Une fois le lait chaud –environ 95 à 98°– le EB+ doit être fondu. Pour en être sûr, faites le test de la cuillère: plongez une cuillère dans le liquide et regardez au dos. Aucune particule de gel ne doit être visible.



3. Ajoutez le chèvre et mixez à froid jusqu'à obtention de la texture désirée



4. Coulez dans les moules. Refroidir.



# Résultats

Une fois refroidi, démoulez le fromage de chèvre texturé.



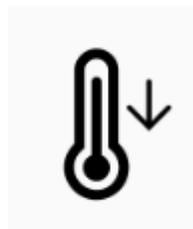
Plateau de fromages – chèvre,  
gruyère et camembert –  
accompagné de pain, cornichons et  
olives



# Process en résumé



On pèse les aliments et le liquide, on mixe le tout en chauffant pour que le EB+ s'active



On coule dans des moules, on refroidit, et les aidants servent à nos résidents

# Nouvelles Etiquettes



# EASY-BASE +

**Préparation épaississante & gélifiante pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie**  
**Thickener & Gelling agent for nutritional needs in case of dysphagia**

## Conseils d'utilisation

**Avec robot chauffant** : mettre les ingrédients et Easy-Base+ dans le robot. Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à fonte totale du texturant.

**Sans robot chauffant** : mixer les ingrédients et faire fondre à feu doux dans une casserole Easy-Base+, préalablement découpé ou râpé. S'assurer qu'Easy-Base+ est correctement fondu, aucune particule ne doit être visible. Couler le tout dans un moule au choix et refroidir.

Démouler et régénérer filmé à 85°C, à 50% d'humidité (four professionnel).

## Conditions de stockage et de conservation.

Produit stérilisé à conserver dans un endroit sec et frais (3 ans max). Après ouverture, conserver au réfrigérateur 72 h maximum.

**Avis important:** Le produit doit être utilisé sous contrôle médicale et ne peut pas être utilisé comme seule source d'alimentation

**Liste d'ingrédients:** Eau, agar, xanthane, caroube, guar, konjac.

## Fabriqué par

Emotion Food Company SA  
 Longemalle 21 – CH 1020 Renens  
[www.emotionfood.ch](http://www.emotionfood.ch)

## Usage Tips

**With heating robot:** put the ingredients and Easy base+ in the robot. Mix everything at around 100°C until the texturizer has completely melted.

**Without heating robot** : mix the ingredients, cut or grate Easy Base+ and let it melt down in a saucepan. Make sure that Easy base+ is properly melted and well mixed with your other ingredients, no particles should be visible. Then pour it into a mold of your choice and let it cool down. Finally, unmold, film and regenerate your meal at 85° C, 50% humidity (professional ovens).

## Storage and Conservation

Sterilized product to be stored in a cold and dry place (3 years maximum). Once opened keep in the fridge for 72 hours max.

**Important Notice:** must be used under medical supervision and it cannot be used as the sole nutrition source

**List of ingredients:** water, agar, garofa, locust bean, konjac

## Poids Net

2,4 Kg  
 (30 x 80 g)



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	68 Kcal - 288kJ
Matières grasses (g)	1,0
- Dont Acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	14,5
- Dont Sucres (g)	0,3
Protéines (g)	0,3
Sel (g)	0,13

**Numéro de Lot:**

**A consommer de préférence avant le:**

# Utilisation de l'Easy-Base+

*Solutions pour la Dysphagie*

Les aliments doivent être cuits. La méthode de cuisson n'a d'influence que sur la quantité de liquide présente dans le produit après cuisson, et peut donc faire varier la quantité de liquide à rajouter de +/- 10 à 20%. Le poids des aliments est net après cuisson. L'eau peut être remplacée par du lait, de la crème, du jus de cuisson ou du bouillon. La qualité de la texture est fonction de la quantité d'eau contenue dans le mélange. Il est à noter que des mélanges trop gras forment des gels fragiles et instables.

Compatible avec le manger-mains :

<b>Viandes et Poissons (chaud)</b>		<b>Fruits Froids (pommes, pruneaux, ananas, fruits rouges)</b>	
Masse cuite	500 gr	Fruits	1000 gr
Liquide	500 gr		
Easy-Base+	70 gr	Easy-Base+	35 gr

<b>Légumes (chaud)</b>	<b>Tomate, courgettes</b>	<b>Céleri, champignons</b>	<b>Brocolis, maïs</b>
Légumes cuits	1000 gr	700 gr	600 gr
		300 gr	400 gr
Easy-Base+	70 gr	70 gr	70 gr

<b>Légumineuses et Fruits (chaud)</b>	<b>Pois cassés, lentilles, haricots blancs</b>	<b>Petits pois</b>
Légumineuse ou fruit	500 gr	600 gr
Eau de cuisson	500 gr	400 gr
Easy-Base	70 gr	70 gr

## A savoir:

- La qualité de la texture dépend de la quantité de liquide. Un chauffage trop long entraîne une évaporation de l'eau et modifiera la texture finale.
- Un produit travaillé avec Easy-Base+ se régénère à 85°C maximum.
- La texture finale doit être proche d'une texture de Flamby.

- Granulométrie :
  - Texture hachée > 0.5 cm
  - Texture moulinée > 0.3 cm
  - Texture mixée > 0.1 cm
- *Textures froides* : pour des dysphagies sévères, un gel très tendre s'obtient en mettant 35gr de Easy-Base+. Cette texture n'est pas compatible avec le manger-mains.
- *Textures râpées* : l'Easy-Base+ est généralement dosé à 80 gr à chaud et 50 gr à froid.
- *Manger-mains* : vous pouvez augmenter de 10% environ votre grammage initial de 50g ou 80g si la texture ne vous semble pas assez ferme. Ce dosage facilite la préhension des aliments. (Attention 90g donne une texture ferme).
- *La force du gel se situe entre 35 et 90 gr au kilo.*
- *Congélation* : Le texturant Easy-Base peut se congeler seul. Si vous préparez à l'avance, vous pouvez congeler votre masse texturée. A la décongélation, il vous faudra remonter le mélange jusqu'à ébullition, puis couler dans les moules de votre choix, refroidir et éventuellement régénérer selon les règles d'hygiène usuelles.

## Astuces :

- Pour s'assurer d'une fonte totale de Easy-Base+, pratiquez le test de la cuillère : plongée dans votre préparation, aucune particule ne doit être visible sur le dos de votre cuillère.
- Pour les produits gras et protéinés, un peu de Xantacorn (ou gomme de Xanthane) homogénéise la préparation et stabilise l'émulsion.
- Une fois le gélifiant fondu, mettre quelques gouttes de votre préparation sur un plan de travail type inox et vérifier que vous pouvez pousser la goutte avec votre ongle. Si c'est le cas, la gélification est bonne et vous pouvez passer à l'étape suivante.
- Il est important de filmer (film alimentaire) vos préparations avant la remontée en température à environ 85°C avec 50% d'humidité (four professionnel). Pensez à percer le film plastique afin d'éviter tout écrasement de votre préparation lors de la régénération. Si vous ne disposez pas d'un four professionnel, vous pouvez placer un bol d'eau dans votre four lors de la remontée en température.

Emotion Food Company SA®

[www.emotionfood.ch](http://www.emotionfood.ch)

[info@emotionfood.ch](mailto:info@emotionfood.ch)

The logo for Emotion Food Company features the word "EMOTION" in a large, bold, black sans-serif font. A small red square with a white cross is positioned to the left of the "E". The letter "O" in "EMOTION" is stylized, with a fork and a knife crossed behind it. Below "EMOTION" is the word "FOOD COMPANY" in a smaller, black, all-caps sans-serif font.

# Easy-Base+



## Spécification Easy-Base+

Gélifiants (préparation de texturants)

**Nom du produit :** Easy-Base+ Gélifiants

**Code :** EB+

**Lot :** inscrit sur l'emballage

**DLC :** inscrit sur l'emballage

### Description de la société et du procédé :

Elaboré par Emotion Food Company SA, cette préparation de gélifiants est obtenue par un mélange d'extraits d'algues et de graines.

**Conservation :** Produit stérilisé. Dans un endroit sec et frais pour une durée de 12 mois.

Ce produit, à destination des cuisines collectives, est utilisé pour la préparation de repas pour des personnes dysphagiques ou ayant des problèmes de mastication et/ou de déglutition.

Lors de la préparation des mets, le gélifiant est fondu puis incorporé à une masse mixée bouillante. Cette masse doit ensuite être refroidie. L'aliment ainsi obtenu peut être servi froid ou régénéré. Température de régénération 85°.

La facilité d'emploi de ce mélange de gélifiants offre à la fois rapidité de préparation et flexibilité d'utilisation pour les cuisiniers.

**Lieu de production :** Suisse

**Conditionnement :** capsule de 80g. 30 capsules par carton. 182 cartons par palette.

**Utilisation :** pour utilisation dans les denrées alimentaires – maximum 90g/kg

**Composition :** Eau, agar, Xanthane, caroub, guar, konjac.

### Valeur nutritionnelle : pour 100g

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| • Valeur énergétique                 | 68 kcal / 288KJ |
| • Teneur en protéines                | 0.3 g           |
| • Teneur en glucides                 | 14.5 g          |
| • Dont teneur en sucre               | 0.3 g           |
| • Teneur en lipides                  | 1 g             |
| • Dont teneur en acides gras saturés | 0.5 g           |
| • Teneur en sels                     | 0.13 g          |

### Caractéristiques organoleptiques :

- **Aspect :** masse translucide brillante, lisse, homogène, sans morceau
- **Couleur :** Beige
- **Colorants, arômes :** aucun
- **Conservateur :** aucun

### Microbiologie :

- Germe totaux < 1'000 UFC/g
- Coliformes totaux <10 UFC/g
- Moisissures < 100 UFC/g
- Levures <1'000 UFC/g