

EMOTION FOOD COMPANY

Mise en Place

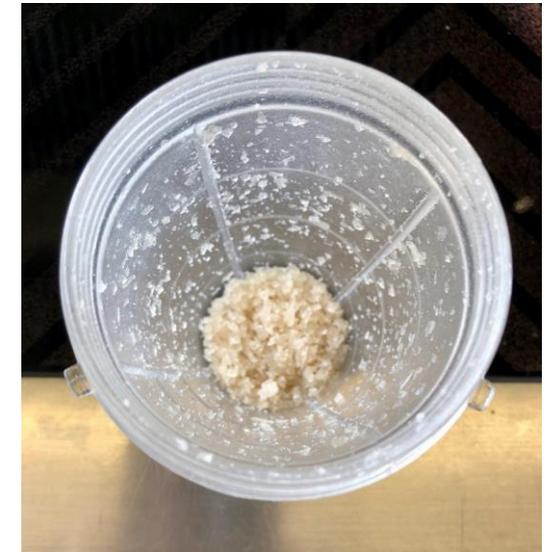
1. Préparez les différents ingrédients solides, liquides et Easy-Base+, ainsi que les moules



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

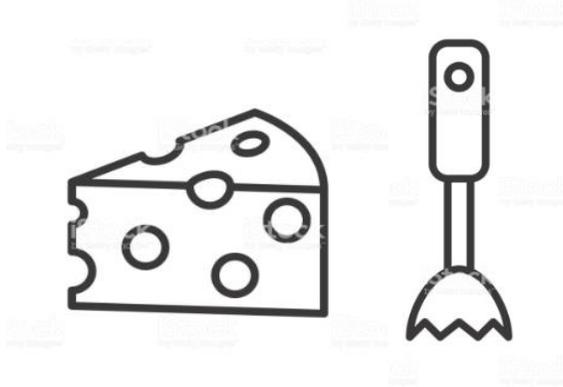
1. Faites chauffer le lait et ajoutez le Easy-Base+ en poudre. Remuez en chauffant.



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.

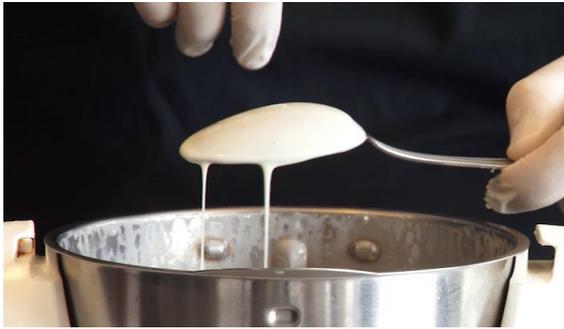


4. Coulez dans les moules. Refroidir.



Préparation avec un robot chauffant

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



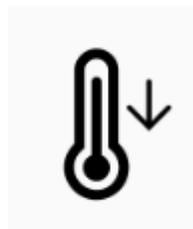
Plateau de fromages – chèvre,
gruyère et camembert –
accompagné de pain, cornichons et
olives



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

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, garofli, 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: