



EMOTION
FOOD COMPANY

Implementación

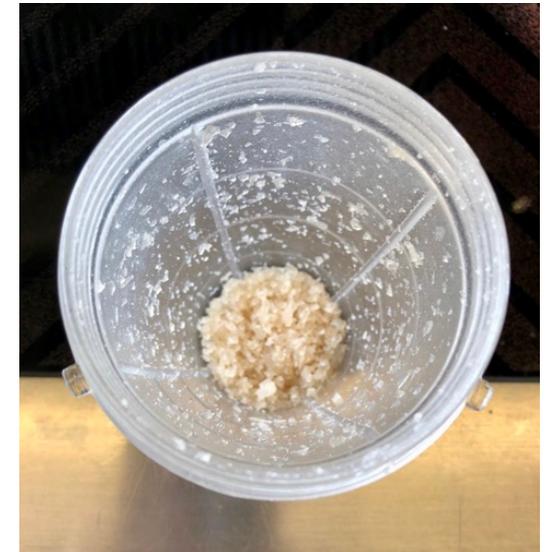
1. Preparar los diferentes ingredientes sólidos, líquidos y Easy-Base+, así como los moldes



2. Pesar los diferentes elementos



3. Si no tienes un robot calefactor, ¡simplifica tu vida! Ralla o pulveriza la Easy-Base+ y guárdala en el frigorífico hasta 5 días.



Préparation à la casserole

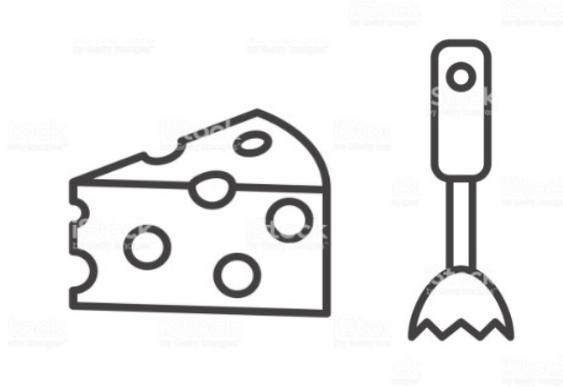
1. Calentar la leche y añadir el polvo Easy-Base+. Revuelva mientras calienta.



2. Una vez que la leche esté caliente – casi hirviendo – se debe derretir el EB+. Para estar seguro, haz la prueba de la cuchara: sumerge una cuchara en el líquido y mira hacia atrás. No deben verse partículas de gel.



3. Añadir el queso de cabra y triturar hasta obtener la textura deseada.



4. Verter en los moldes. Enfriar.



Preparación con procesador de alimentos

1. En el robot calentador, poner la leche y la Easy-Base y mezclar mientras caliente.



2. Una vez que la leche esté caliente (alrededor de 95 a 98°), se debe derretir el EB+. Para estar seguro, haz la prueba de la cuchara: sumerge una cuchara en el líquido y mira hacia atrás. No deben verse partículas de gel.



3. Añade el queso de cabra y mezcla en frío hasta obtener la textura deseada.



4. Verter en los moldes. Enfriar.



Resultados

Una vez enfriado, desmolda el queso de cabra texturizado.



Tabla de quesos – queso de cabra, gruyere y camembert – acompañado de pan, pepinillos y aceitunas



Proceso en resumen



Pesamos la comida y el líquido, mezclamos todo mientras calentamos para que se active el EB+



Vertimos en moldes, enfriamos y los cuidadores atienden a nuestros residentes.

Nouvelles Etiquettes



EASY-BASE +



Preparación de espesante y gelificante para las necesidades nutricionales en casos de disfagia.
Thickener & Gelling agent for nutritional needs in case of dysphagia

Consejos de uso

Con robot calentador: poner los ingredientes y Easy-Base+ en el robot. Mezclar todo a unos 100°C hasta que el texturizador se haya derretido por completo.

Sin robot de cocina: mezclar los ingredientes y derretir a fuego lento en una cacerola Easy-Base+, previamente cortados o rallados. Asegúrese de que Easy-Base+ esté correctamente derretido; no deben verse partículas. Vierte todo en un molde de tu preferencia y deja enfriar.

Desmoldar y regenerar en film a 85°C, al 50% de humedad (horno profesional).

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Producto esterilizado para conservar en lugar seco y fresco (máximo 3 años).

Una vez abierto conservar en el frigorífico un máximo de 72 horas.

Aviso importante: el producto debe usarse bajo supervisión médica y no puede usarse como única fuente de energía.

Lista de ingredientes: Agua, agar, xantano, algarroba, guar, konjac.

Hecho por

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, garofí, locust bean, konjac

Peso Neto
2,4 Kg
(30 x 80 g)



Valor nutritivo medio	Pour 100 g
Energía	68 Kcal - 288kJ
Grasa (g)	1,0
- Incluyendo ácidos grasos saturados (g)	0,5
Carbohidratos (g)	14,5
- Incluyendo Azúcares (g)	0,3
Proteína (g)	0,3
Sal (g)	0,13

Número de Lote:
Consumir preferentemente antes de:

Easy-Base+

Soluciones para la Disfagia

Especificaciones Easy-Base+



Agentes gelificantes (preparación de texturizantes)

Nombre del producto: Easy-Base + Gelling Agents

Código: EB +

Lote: inscrito en el embalaje

DLC: escrito en el paquete

Descripción de la empresa y proceso:

Desarrollado por Emotion Food Company SA, esta preparación de agentes gelificantes se obtiene por medio de una mezcla de extractos de algas y semillas.

Almacenamiento: producto esterilizado. Guardar en un lugar seco y fresco por un período de 24 meses.

Este producto, destinado a cocinas colectivas y personas privadas, se utiliza para la preparación de comidas para personas con disfagia o con problemas de masticación y / o deglución.

Durante la preparación de los platos, el agente gelificante se funde y luego se incorpora a una masa mixta hirviendo. Esta masa debe ser enfriada. El alimento así obtenido se puede servir frío o caliente. Temperatura de regeneración: 85 °C.

La facilidad de uso de esta mezcla de agentes gelificantes ofrece rapidez en la preparación y flexibilidad de uso para cocineros.

Lugar de producción: Suiza

Embalaje: cápsulas de 80gr. 30 cápsulas por caja. 182 cajas por paleta.

Utilización : para uso en alimentos – máximo 90gr / kg.

Composición: Agua, agar, xanthan, goma de algarrobo, konjac.

Valor nutritivo : para 100g

• Valor energético	68 kcal / 288KJ
• Contenido en proteína	0.3 g
• Contenido en carbohidratos	14.5 g
• De los cuales contenido en azúcar	0.3 g
• Contenido en grasa	1 g
• De los cuales contenido en ácidos grasos saturados	0.5 g
• Contenido de sal	0.13 g

Características organolépticas:

- **Apariencia:** masa translúcida brillante, lisa, homogénea, sin grumos
- **Color:** beige
- **Colores, aromas:** ninguno
- **Conservador:** ninguno

Microbiología:

- Gérmenes totales <1000 CFU / g
- Coliformes totales <10 CFU / g
- Moldes <100 CFU / g
- Levaduras <1,000 CFU / g

Emotion Food Company®

www.emotionfood.ch

florence@emotionfood.ch

Uso del Easy-Base+

Soluciones para la Disfagia

Los alimentos deben ser cocidos. El método de cocción solo influye sobre la cantidad de líquido presente en el producto después de la cocción, y por tanto puede variar la cantidad de líquido que se agregará de +/- 10 a 20%. El peso de los alimentos se entiende después de la cocción. El agua puede sustituirse por leche, crema, salsa o caldo. La calidad de la textura depende de la cantidad de agua contenida en la mezcla. Debe notarse que las mezclas demasiado grasas forman geles frágiles e inestables.

Compatible con el comer a mano:

Carnes y pescados (caliente)		Frutas frías (manzanas, ciruelas, piña, frutos rojos)	
Masa cocida	500 gr	Frutas	800 gr
Líquido	500 gr	Agua de cocción o jugo	200 gr
Easy-Base+	70 gr	Easy-Base+	35 gr

Vegetales (caliente)	Zanahoria, calabacín	Apio, champiñones	Brócoli, maíz
Vegetales cocidos	700 gr	500 gr	600 gr
Líquido	300 gr	500 gr	400 gr
Easy-Base+	70 gr	70 gr	70 gr

Leguminosas y Frutas (caliente)	Garbanzos, lentejas, judías blancas	Guisantes
Leguminosas y frutas	500 gr	600 gr
Agua de cocción	500 gr	400 gr
Easy-Base +	70 gr	70 gr

A saber :

- La calidad de la textura depende de la cantidad de líquido, así calentar demasiado tiempo un producto provoca la evaporación del agua y cambiará la textura final.
- Un producto trabajado con EB+ se regenera a un máximo de 85°C

- La textura final debe estar cerca de una textura parecida al flan o la sandía madura.
- Granulometría :
 - Textura picada > 0.5 cm
 - Textura molida > 0.3 cm
 - Textura triturada > 0.1 cm
- *Texturas frías*: para la disfagia severa, se puede obtener un gel muy suave colocando 40gr de Easy-Base+. Esta textura no será compatible con el comer a con las manos.
- *Texturas ralladas*: Easy-Base+ generalmente se dosa con 90 gr para un consumo en caliente y 35 gr en frío.
- *Comer con las manos*: se puede aumentar de un 10% el peso inicial de 35g o 80g si la textura no le parece suficientemente firme. Esta dosificación facilita el agarre de alimentos. (Cuidado que 90 gr aportan una textura firme)
- *Aumentando el uso entre 35 y 90 gr por kilo se incrementa la intensidad del gel*.
- *Congelación*: el texturante Easy-Base+ puede congelarse solo. Si se prepara con antelación, puede congelar la masa texturizada. Al descongelar, tendrá que volver a poner la mezcla a ebullición, verterla en moldes, enfriar y, posiblemente, regenerar de acuerdo con las normas de higiene habituales.

Consejos / trucos:

- Para asegurarse la fundición total del texturante, haz la prueba de la cuchara: sumergida en su preparación, no debe haber partículas visibles en la parte posterior de la cuchara.
- Para productos grasos y / o proteicos, un poco de Xantacorn (o goma de Xantano) homogeneiza la preparación y estabiliza la emulsión
- Una vez que el agente gelificante se haya derretido, coloque unas gotas de su preparación sobre una encimera de acero inoxidable y verifique que pueda empujar la gota con la uña. Si es así, la gelificación es buena y puede pasar al siguiente paso.
- Es importante filmar (película alimenticia) sus preparaciones antes de elevar la temperatura a aproximadamente 85 ° C con 50% de humedad (horno profesional). Recuerde perforar la película de plástico para evitar aplastar su preparación durante la regeneración. Si no tiene un horno profesional, puede colocar un recipiente con agua en el horno cuando la temperatura sube.

Emotion Food Company SA®

www.emotionfood.ch

info@emotionfood.ch

EMOTION
FOOD COMPANY