



Preparación

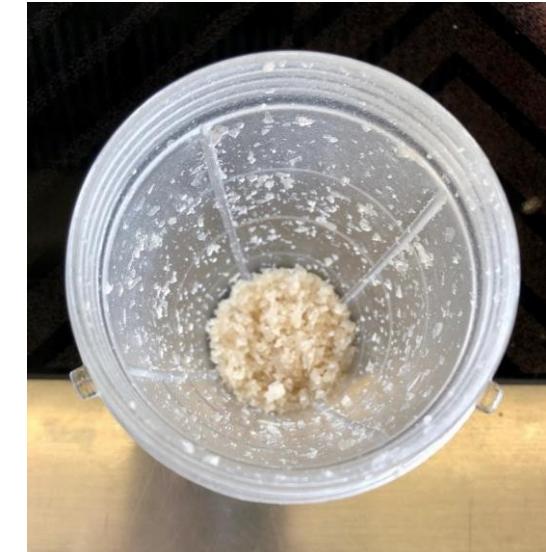
1. Prepare los diferentes ingredientes sólidos, líquidos y Easy-Base+, así como los moldes.



2. Pese los diferentes ingredientes



3. Si no tiene un robot de cocina con función de calentamiento,
¡simplifíquese la vida! Ralle o
pulverice el Easy-Base+ y guárdelo en
la nevera hasta 5 días.

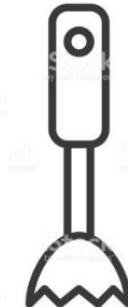
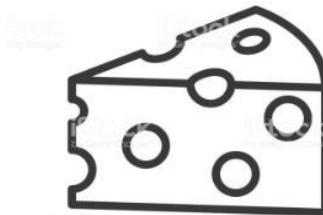


Preparación en la cacerola

1. Caliente la leche y añada el Easy-Base+ en polvo. Remueva mientras calienta.



3. Añada el queso de cabra y mezcle hasta obtener la textura deseada.



2. Una vez que la leche esté caliente, casi hirviendo, el EB+ debe haberse derretido. Para asegurarse, haga la prueba de la cuchara: sumerja una cuchara en el líquido y mire el dorso. No debe verse ninguna partícula de gel.



4. Vierta en los moldes. Deje enfriar.



Preparación con un robot térmico

1. En la batidora con función de calentamiento, ponga la leche y la Easy-Base y mezcle mientras calienta.



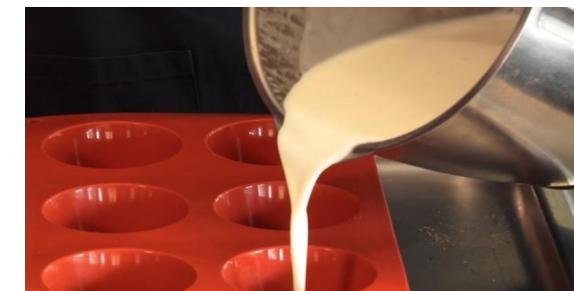
2. Una vez que la leche esté caliente (entre 95 y 98 °C), el EB+ debe haberse derretido. Para asegurarse, haga la prueba de la cuchara: sumerja una cuchara en el líquido y mire el dorso. No debe verse ninguna partícula de gel.



3. Añada el queso de cabra y mezcle en frío hasta obtener la textura deseada.



4. Vierta en los moldes. Deje enfriar.



Resultados

Una vez enfriado, desmolde el queso de cabra texturizado.



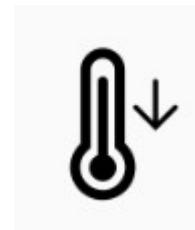
Bandeja de quesos (cabra, gruyère y camembert) acompañada de pan, pepinillos y aceitunas.



Resumen del proceso



Se pesan los alimentos y el líquido, se mezclan todo mientras se calientan para que el EB+ se active



Se vierte en moldes, se enfria y los cuidadores se lo sirven a nuestros residentes

Nuevas etiquetas



EASY-BASE +

Preparado espesante y gelificante para las necesidades nutricionales en caso de disfagia Espesante y gelificante para las necesidades nutricionales en caso de disfagia

Consejos de uso

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

Sin robot calentador: mezclar los ingredientes y derretir a fuego lento en una cacerola Easy-Base+, previamente cortado o rallado. Asegurarse de que Easy-Base+ se haya derretido correctamente, no debe quedar ninguna partícula visible. Verter todo en un molde de su elección y dejar enfriar.

Desmoldar y regenerar cubierto con film a 85 °C, con un 50 % de humedad (horno profesional).

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Producto esterilizado que debe conservarse en un lugar seco y fresco (máximo 3 años). Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 72 horas.

Aviso importante: El producto debe utilizarse bajo supervisión médica y no puede utilizarse como única fuente de alimentación.

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

Fabricado por

Emotion Food Company SA
Longemalle 21 – CH 1020 Renens
www.emotionfood.ch



Consejos de uso

Con robot térmico: introduzca los ingredientes y Easy Base+ en el robot. Mezcle todo a unos 100 °C hasta que el texturizante se haya derretido por completo.

Sin robot calentador: mezclar los ingredientes, cortar o rallar Easy Base+ y dejar que se derrita en una cacerola. Asegurarse de que Easy Base+ se haya derretido correctamente y se haya mezclado bien con los demás ingredientes, sin que queden partículas visibles. A continuación, verter en un molde de su elección y dejar enfriar. Por último, desmoldar, envolver en film y regenerar la comida a 85 °C y 50 % de humedad (hornos profesionales).

Almacenamiento y conservación

Producto esterilizado que debe almacenarse en un lugar frío y seco (3 años como máximo). Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 72 horas.

Aviso importante: debe utilizarse bajo supervisión médica y no puede utilizarse como única fuente de nutrición.

Lista de ingredientes: agua, agar, garofí, algarroba, konjac.

Peso neto

2,4 kg
(30 x 80 g)



Número de lote:
Consumir preferentemente antes del:

7 640155 420037 >