

Avocat

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®	47 gr
Avocat	740 gr
Eau	220 gr
Sel	7 gr
Jus de citron vert	30 gr

Quantité

Préparation	5 mn
Cuisson	5 mn
Portions	10

Processus de Fabrication Sans Robot chauffant

Cuire à 95°C l'eau, le sel et Easy-Base+, puis ajouter l'avocat et le citron et mixer 15 secondes. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Servir

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 40 à 50 gr au kilo de masse.



Astuce du chef : En cas de séparation des matières, ajouter 1gr de Xantacorn. Mixer. Couler.