

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Chocolat noir à 72%
Lait entier
Crème à 35%
Sucre

Quantité

44 gr
300 gr
700 gr
50 gr
50 gr

Préparation 5 mn
Cuisson 5 mn
Portions 10

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre le chocolat, la crème, le lait entier, le sucre et le Easy-Base+ et mixer tout en chauffant. Au besoin, rectifier la texture avec le lait. Monter la préparation à 95°C jusqu'à ce que le gélifiant soit fondu. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.

Sans Robot chauffant

Mixer le chocolat, le sucre, la crème et le lait entier jusqu'à obtention de la texture désirée. Dans une casserole, faire fondre le Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec un peu d'eau, puis ajouter le chocolat et le et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.

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: pour une bonne qualité de texture, la préparation doit être coulante.