



PAVÉ VÉGÉTAL AUX SAVEURS AUTOMNALES MOR.EMV.E11

BASE VEG N – V COLD

INGREDIENT	%	Fonction
BASE VEG N – V COLD	20,00	Emulsifiant, Texturant & Aromatisant
Eau	Qsp	
Huile de colza	6,00	Apport de matières grasses et de texture
Mélange de champignons forestiers	18,00	Aromatique
Poireau	13,00	Aromatique
Echalote	2,00	Aromatique
Sauce Soja	0,500	Exhausteur de goût
Herbe de Provence	0,15	Herbes aromatiques
Persil	0,15	Aromatique
Poivre	0,10	Epice
Sel	0,10	Exhausteur de goût



PREMIX EMULSIFIANT & AROMATISANT



FREE FROM : ŒUF & ALLERGÈNES



VÉGÉTAL & GOURMAND AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

ASTUCE

Avec le Mix BASE VEG B–VN COLD développez de nouvelles recettes et personnalisez le goût, la forme et le parfum de vos pavés.

Préparation :

- Formation de la pâte :** incorporer l'eau et la glace dans le cutter. Mixer rapidement pour faire fondre la glace puis ajouter la **BASE VEG B–VN COLD**. Continuer de mixer à vitesse moyenne pendant quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. (Température sortie cutterage : 4 à 6°C). **Emulsion :** ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme.
- Façonnage et moulage :** incorporer les légumes et épices dans le thermomix®, mijoter à 80°C pendant quelques minutes, puis laisser refroidir au frigo. Mélanger la pâte aux champignons cuits. **Laisser reposer la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce que la température de celle-ci soit < 5°C.** Former les pavés.
- Cuisson :** cuisson à la poêle, feu doux.