

Emulsion à l'ail des ours



Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser®

1 bol à pacosser = 10 portions

80 g de blanc d'œuf

80 g d'épinards

200 g d'huile d'ail des ours

0.8 g de gomme xanthane

Préparation de la recette

- (1) Mélanger tous les ingrédients et verser dans un bol a pacosser®.
- (2) Fermer le bol avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.
- (3) Si nécessaire, pacosser® 2 fois et assaisonner de sel et de poivre.

Conseil : Se marie parfaitement avec la recette : Mousse de poitrine de poulet séchée aux morilles.

Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser®**

Réglage de la pression : **Supression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**

Emulsie van wilde knoflookolie



Ingrediënten voor het recept

Ingrediënten voor 1 Pacojet beker

1 Pacojet beker = 10 porties

80 g eiwit

80 g spinazie

200 g knoflookolie

0,8 g xanthaangom

Bereiding van het recept

- (1) Meng alle ingrediënten en giet in een Pacojet beker.
- (2) Sluit de beker af met de deksel en label het. Vries in op -20 °C gedurende minstens 24 uur.
- (3) Indien nodig, tweemaal pacoseren en op smaak brengen met zout en peper.

Tip: Gaat perfect samen met het recept: Gedroogde kippenborstmousse met morieljes.

Pacojet instellingen

Mode: **Pacoseren**

Drukinstelling: **Overdruk**

Aantal automatische herhalingen: **2**

Aangepaste Jet® modus: **Nee**