

Recette du « Note by Note cooking -Inspirations japonaise : Le sushi »





Recette

Texture de riz « Note by Note »

- 200g d'eau
- 12g d'agar
- Acide tartrique
- 3g de glucose
- 2 g de glutamate de sodium
- 2g de Xanthane
- 5g de fécule de maïs
- Quelques gouttes de "Basmati" "Note by Note" No-8
- Quelques gouttes de Vinaigre acétique.

Feuille de texture recouvrante “Note by Note”

- 200g eau
- Une pincee de “Bacon” note by Note” “No 10”
- 8g agar-agar
- 0,5g glutamate de sodium
- 0,5g acide tartrique
- P.S sel
- 2g de glucose
- 1g de xanthane
- 1g isothiocyanate d'allyle
- Colorant rouge et noir –Jaune et rouge