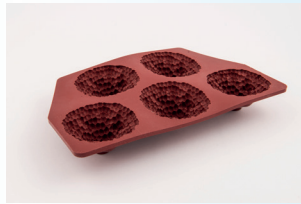
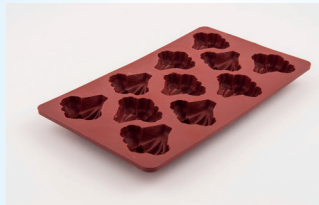
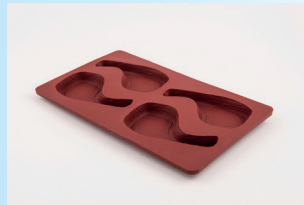


## Moules disponibles

REDONNEZ À VOS PATIENTS LE PLAISIR ET L'ENVIE DE MANGER DÈS L'ASSIETTE.  
GRÂCE À CE PACK DE 5 MOULES, REDONNEZ FACILEMENT ET RAPIDEMENT, À CHAUD COMME À FROID,  
DES FORMES À VOS VIANDES, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET FRUITS À TEXTURE MODIFIÉE.



### 5 modèles de moules pour simplifier le travail des cuisiniers



# Nutrisens\*



## Les recettes **EASY-BASE +** DE M. SENS

# Nutrisens\*



3 Chemin de Cytises  
69340 Francheville

[www.nutrisens.fr](http://www.nutrisens.fr)

44 Avenue Gabriel Péri  
87000 Limoges

[www.nutri-culture.fr](http://www.nutri-culture.fr)

- \* Réalisez des plats et textures adaptées aux facultés de mastication et de déglutition de patients dysphagiques.
- \* Nos idées recettes pour reconstituer facilement des préparations de viandes, poissons, légumes, légumineuses et fruits.

# Easy-Base+

PRÉPARATION GÉLIFIANTE  
100% NATURELLE.



Easy-Base+ permet la réalisation de **plats et textures adaptés** aux facultés de mastication et de déglutition de **patients dysphagiques**.

Redonnez des formes qui tiennent à **chaud comme à froid** à vos recettes en textures modifiées.

Incolore  
Inodore  
Goût neutre

Sans colorant  
Sans conservateur  
Sans gluten

Compatible  
manger-main

## Grâce à Easy-Base+,

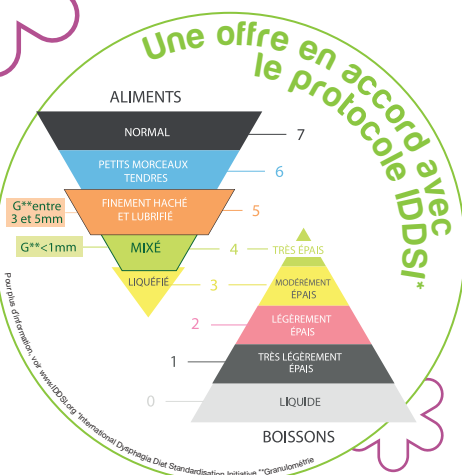
reconstituez des textures qui répondent aux niveaux de dysphagie suivants, étayés par l'IDDSI\* :

**GRADE 4**  
Aliments mixés

**GRADE 5**  
Aliments finement hachés

Vous pouvez également recréer des textures de grade 4 et de grade 5 en manger-main.

(\*IDDSI : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)



# Sommaire



1	Olives vertes et noires	Page 4
2	Cornichons	Page 5
3	Tomates	Page 6
4	Petits pois	Page 7
5	Carottes	Page 8
6	Brocolis / Chou-fleur	Page 9
7	Poulet	Page 10
8	Côte de porc	Page 11
9	Poisson blanc	Page 12
10	Camembert	Page 13
11	Poires	Page 14
12	Chocolat	Page 15

Les recettes EASY-BASE + DE M. SENS

Nutrisens\*



# Olives vertes et noires

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 500g d'olives vertes ou noires
- 500g de saumure (à couper avec un peu d'eau si celle-ci est trop salée)

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Mixer les olives et la saumure jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 40ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée d'olives et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 360g de Protipulse à la préparation d'olives avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+



Recette consommée froide



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les olives, la saumure et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

# Cornichons

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 500g de cornichons
- 250g de saumure (à couper avec un peu d'eau si celle-ci est trop salée)
- 250g d'eau

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Mixer les cornichons, la saumure et l'eau jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 40ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée de cornichons et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 360g de Protipulse à la préparation de cornichons avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Recette consommée froide



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les cornichons, la saumure et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



# Tomates

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 1 kg de tomates fraîches
- Echalote
- Ail
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Mixer les tomates, l'échalote et l'ail jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 40ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée de tomates et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les tomates, les échalotes, l'ail et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+



Recette consommée froide

Temps de réalisation

Nombre de portions

Niveau IDDSI



# Petits pois

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 500g de petits pois cuits
- 500g d'eau de cuisson
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire les petits pois dans une eau de cuisson ou un bouillon.
- \* Mixer la préparation jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée de petit pois et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

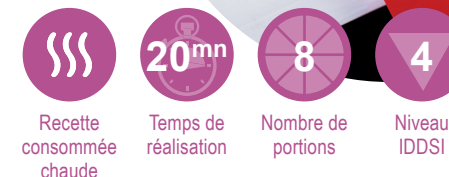
### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les petits pois, l'eau de cuisson et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

Grâce à ce moule, redonnez facilement leur forme d'origine à vos petits pois à texture modifiée !



Recette consommée chaude

Temps de réalisation

Nombre de portions

Niveau IDDSI



## \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de tomates avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



## \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 96g de Protipulse à la préparation de petits pois avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



# Carottes

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 850g de carottes
- 150g d'eau de cuisson
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire les carottes.
- \* Mixer les carottes et l'eau de cuisson jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée de carottes et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de petits pois avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Recette consommée chaude



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les carottes, l'eau de cuisson et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

# Brocolis / chou-fleur

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 850g de brocolis ou de chou-fleur cuits
- 150g d'eau de cuisson
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire les brocolis ou le chou-fleur.
- \* Mixer les brocolis ou le chou-fleur et l'eau de cuisson jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la purée de brocolis ou de chou-fleur et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de petits pois avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Recette consommée chaude



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

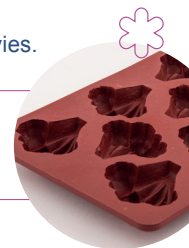
### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les carottes, l'eau de cuisson et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

Grâce à ce moule, redonnez facilement leur forme d'origine à vos brocolis à texture modifiée !



# Poulet

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 500g de poulet cuit
- 500g de bouillon de préparation
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

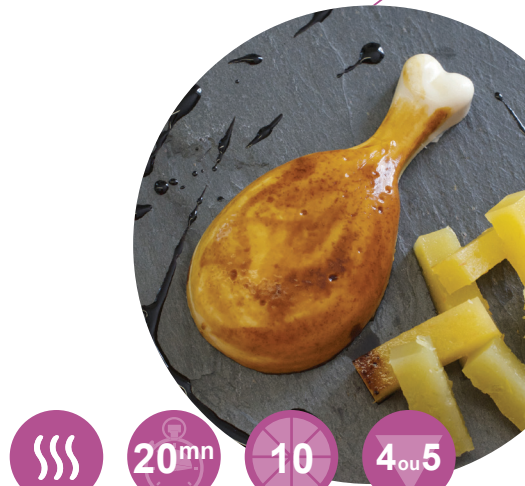
### Sans robot chauffant

- \* Elaborer la recette de poulet choisie.
- \* Mixer le poulet et sa préparation jusqu'à obtenir la texture désirée (mixée ou hachée).
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer le poulet mixé ou haché et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de petits pois avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Recette consommée chaude



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre le poulet, sa préparation et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

Grâce à ce moule, redonnez facilement leur forme d'origine à vos cuisses de poulet à texture modifiée.



# Côte de porc

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 500g de porc cuit
- 500g de bouillon de préparation
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire la viande de porc.
- \* Mixer le porc et le bouillon de cuisson jusqu'à obtenir la texture désirée (mixée ou hachée).
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la viande mixée ou hachée et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

Grâce à ce moule, redonnez facilement leur forme d'origine à vos côtes de porc à texture modifiée.



Recette consommée chaude



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre le porc, sa préparation et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



# Poisson blanc

## INGREDIENTS

- 80g d'Easy-Base+
- 650g de poisson blanc cuit
- 350g de fumet de poisson
- Sel, poivre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire le poisson.
- \* Mixer le poisson et sa préparation jusqu'à obtenir la texture désirée (mixée ou hachée).
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer le poisson mixée ou hachée et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de poisson avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



Recette consommée chaude



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre le poisson, le fumet et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

# Camembert

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 500g de camembert
- 500g de lait entier

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire chauffer le lait. Une fois le lait chaud, incorporer le camembert coupé en petits morceaux et rendre la préparation homogène.
- \* Mixer la préparation obtenue jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 50ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer le mélange de camembert et de lait et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Recette consommée froide



Temps de réalisation



Nombre de portions



Niveau IDDSI

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre le camembert, le lait et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+

### \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 360g de Protipulse à la préparation de camembert avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



# Poires

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 900g de poires
- 100ml de jus de poires ou de sirop  
(Pour cette recette, il est possible d'utiliser des poires fraîches ou au sirop)

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire cuire les poires (s'il s'agit de poires fraîches).
- \* Mixer les poires et le jus jusqu'à obtenir la texture désirée.
- \* Hacher finement ou mixer Easy-Base+
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 40ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer les poires mixées et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre les poires, l'eau de cuisson et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+



Recette consommée froide

Temps de réalisation

Nombre de portions

Niveau IDDSI



## \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 120g de Protipulse à la préparation de poires avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.



# Chocolat

## INGREDIENTS

- 50g d'Easy-Base+
- 300g de chocolat noir à 70%
- 700ml de lait entier
- 50g de crème à 30%
- 50g de sucre

## MISE EN OEUVRE

### Sans robot chauffant

- \* Faire fondre le chocolat dans le lait et y ajouter la crème et le sucre.
- \* Dans une casserole, faire fondre Easy-Base+ dans environ 40ml d'eau jusqu'à la fonte complète du texturant.
- \* Incorporer la préparation de chocolat et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation, tout en remuant à l'aide d'un fouet pendant 2 à 3 minutes.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies

### Avec robot chauffant

- \* Dans le robot, mettre le chocolat, le lait, la crème, le sucre et Easy-Base+.
- \* Mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant.
- \* Couler la préparation dans les moules de votre choix et laisser refroidir.
- \* Démouler et dresser selon vos envies.



Pour obtenir une texture manger-main, ajouter 10% supplémentaire d'Easy-Base+



Recette consommée froide

Temps de réalisation

Nombre de portions

Niveau IDDSI



## \* L'astuce enrichissement de M. Sens.

Pour un ajout de 10g de protéines par portion, ajouter 360g de Protipulse à la préparation de chocolat avec texturant. Retirer la casserole du feu et incorporer Protipulse à la fin de l'ébullition.