

Technique de roulage

TECHNIQUES · ÉTANCHÉIFICATION · TENUE · CONSERVATION

PRINCIPE D'ÉTANCHÉIFICATION

- 1 Barrière** Tartiner une base crémeuse (houmous, mayo végétale, crémeux) sur toute la surface de la tortilla, bord à **crémeux** bord jusqu'à 1 cm du bord. Ceci imperméabilise la tortilla et empêche le détrempe lors de la conservation.
:
- 2 Zone de garniture :** Placer les garnitures uniquement dans les 2/3 inférieurs de la tortilla, en laissant 3 cm libres sur les côtés et en bas.
- 3 Roulage** Replier les côtés d'abord (3 cm vers l'intérieur), puis rouler de bas en haut de façon ferme et homogène.
: Aucune poche d'air.
- 4 Filmage immédiat :** Filmer dès la fermeture, en serrant les deux extrémités comme un bonbon. Le film maintient la pression pendant la prise au froid.
- 5 Repos obligatoire :** Réfrigérer minimum 30 min avant le service. La base crémeuse fixe la structure. Couper en diagonale au moment du service.

Tortillas aromatisées : Tomate pour les recettes chaudes, épinard vert pour les versions fraîches, charbon / nature pour les options neutres. La technique est identique quelle que soit la tortilla choisie. Choisir la couleur en fonction du contenu pour la lisibilité visuelle en barra.