



PREPARATION DE FRUITS

HI-FIBRE UR BETA 1-4



AGENT DE TEXTURE ET DE SUSPENSION



LIMITE LA MIGRATION DE LA COULEUR



BONNE SOLUBILISATION ET DISPERSION A FROID



ASTUCE

FIBRE VEGETALE utilisable dans diverses applications.

On peut l'associer à d'autres agents de texture.

Ingrédient	%	Fonction
HI-FIBRE UR BETA 1-4	1,75	Stabilisant
Purée de mangue	33,50	Fruit
Eau	Qsp	Solvant
Sucre	30,00	Exhausteur de gout
HI-SHIELD	1,10	Conservateur
Jus concentré de citron	0,40	Acidifiant
Jus concentré de carotte et potiron*	0,30	Colorant naturel

GNT *EXBERRY SHADE YELLOW

Préparation :

1- Hydratation et activation de la HI-FIBRE UR BETA 1-4 : ajouter les $\frac{3}{4}$ de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre. Mélanger puis ajouter la totalité de la HI-FIBRE UR BETA. Mixer ce mélange sous forte agitation pendant 2-3 minutes.

2- Traitement thermique : chauffer le mélange puis ajouter la seconde moitié du sucre, le jus de citron, la purée de fruits et le conservateur. Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'eau restante. Pasteurisation : 10min à 90°C.

3- Refroidissement : refroidir la préparation de fruits sous faible agitation mécanique entre 35°C et 40°C.