



ANALOGUE DE FÔMAGE VEGAN

BASE VEG CH



MIX VEGETAL TEXTURANT
EMULSIFIANT & AROMATISANT



FREE FROM : ŒUF & ALLERGÈNES



SAVOUREUX & AROMATIQUE
PÂTE SOUPLE & ONCTUEUSE

INGREDIENT	%	FONCTION
Base Veg CH	29,00	Emulsifiant, Texturant & Aromatisant
Eau	Qsp	
Huile de colza	15,00	Apport de matières grasses

ASTUCE

Avec le Mix BASE VEG CH
développez de nouvelles recettes
et personnalisez le goût, la forme
et le parfum de vos analogues de
fromages.

Préparation :

- 1- Dispersion de la Base Veg CH dans l'huile : incorporer la Base Veg CH à l'huile puis mixer.
- 2- Formation de la pâte : ajouter l'eau et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Chauffer et mélanger jusqu'à ce que la température de la pâte formée soit de 85°C à cœur.
- 3- Façonnage : verser la pâte dans un moule.
- 4- Laisser reposer dans le moule au frais (4°C) pendant 48H avant de découper.