



## ÉMINCÉS NATURE SOJA - CS.EMV.002

### BASE VEG B-VN COLD



PREMIX TEXTURANT & AROMATISANT



FREE FROM : ŒUF & GLUTEN



PÂTE SOUPLE, ONCTUEUSE  
GOURMANDE et SAVOUREUSE

INGREDIENT	%	Fonction
<b>BASE VEG B-VN COLD</b>	<b>31%</b>	<b>Emulsifiant, Texturant &amp; Aromatisant</b>
<b>Huile végétale</b>	<b>7%</b>	Apport de matières grasses et de texture
<b>Eau (30% de Glace : 70% d'Eau)</b>	<b>62%</b>	

### ASTUCE

Avec le Mix BASE VEG B-VN COLD développez de nouvelles recettes et personnalisez le goût, la forme et le parfum de vos émincés.

#### Préparation :



**DECouvrez LA PREPARATION DES EMINCES SOJA EN VIDEO**

Sur la chaîne AMI INGREDIENTS : « TUTO'LAB by AMI émincés soja nature »

- Formation de la pâte :** incorporer l'eau et la glace dans le cutter. Mixer rapidement pour faire fondre la glace puis ajouter la **BASE VEG B-VN COLD**. Continuer de mixer à vitesse moyenne pendant quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. (Température sortie cutterage : 4 à 6°C)
- Emulsion :** ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme.
- Façonnage et moulage :** **laisser reposer pendant 24H la pâte formée au réfrigérateur jusqu'à ce que la température de celle-ci soit < 5°C.**  
Former, mouler ou couper la pâte en fonction du produit final désiré (filet ou émincé).
- Cuisson:** réaliser la cuisson, 80°C à cœur, dans un four vapeur à 100°C. Utiliser ensuite un grill électrique afin de donner à la fois le goût et l'apparence d'un émincé grillé. Conserver les émincés au frais.