



GARNITURE PATISSIERE VEGAN

HI-VEG SOFT 40



Base VEGAN



Texture onctueuse et ferme

Ingrédients	%	Fonctions
Eau	Qsp	
Farine de riz	1,1	Consistance
Crème de coco	30,0	Crémeux
Huile de colza	10,0	Matière Grasse
HI-VEG SOFT 40	13,7	Base VEGAN
Arome	0,2	Goût
SEL	0,1	Exhausteur de goût



ASTUCE

Vous pouvez réaliser un mascazone avec le HI-VEG SOFT 40

Préparation :

- 1- Préparation de la boisson à base de riz : mixer la farine de riz ajoutée à l'eau, puis chauffer sous agitation à 500 tr/min, à 85°C pendant 2H. Verser la boisson obtenue dans un récipient puis stocker au froid à 4°C.
- 2- Dispersion des ingrédients : mixer à 500 tr/min pendant 30s la crème de coco préalablement fondue avec l'huile, le HI-VEG SOFT 40 et les poudres.
- 3- Emulsion et cuisson : incorporer la boisson de riz, puis appliquer une force mécanique à 1000 tr/min et cuire à 85°C.
- 4- Refroidissement de la masse blanche (1000 tr/min jusqu'à 40°C).
- 5- Pasteurisation (80°C pendant 10min) : verser la masse blanche dans des bocal adaptés à la pasteurisation.