

PAVE VEGETAL SOLEIL

VEG.02.19.VN.E4



BASE VEG B – VN COLD



PREMIX EMULSIFIANT & AROMATISANT



FREE FROM : ŒUF & ALLERGÈNES



VÉGÉTAL & GOURMAND
AUX TOMATES SECHÉES
CONFITES



ASTUCE

Retrouvez la mise en œuvre des
MELTEC® sur la chaîne
YouTube #AMI-INGREDIENTS :
« TUTO'LAB by AMI »

Ingrédients	%
BASE VEGETALE	65,80
Tomates séchées	15,00
Fèves surgelées	14,60
Basilic	2,00
Echalote	2,00
Herbes de Provence	0,15
Poivre	0,10
Sel	0,15
SHELTER NATURAL PLUS	0,20

Energie (KJ)	507
Energie (Kcal)	121
Glucides (g)	3,3
Dont Sucres (g)	1,2
MG (g)	9,4
Dont AGS (g)	0,9
Protéines (g)	4,3
Sel (g)	0,9
Sodium (mg)	378,0
Fibres (g)	3,7



Préparation :

- 1- Incorporer l'eau et la glace dans le cutter. Mixer rapidement pour faire fondre la glace puis ajouter la BASE VEG B–VN T3. Continuer de mixer à vitesse moyenne pendant quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (Température sortie cutterage : 4 à 6°C).
- 2- Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme.
- 3- 2- Former les pavés et laisser reposer la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce que la température de celle-ci soit < 5°C.
- 4- Cuire à la poêle à feu doux.

Base végétale	%
Eau	66,7
BASE VEG B-VN COLD	26,30
Huile végétale	7,00