

SALADE DE LENTILLE ET SAUCISSE VEGETALE VEG.03.19.VN



BASE VEG HD VEGAN



TEXTURE ANALOGUE



GOUT TRAVAILLE



BASE CUSTOMISABLE

Ingrédients	%
Lentilles	39,50
Préparation SAUCISSE VEGAN	35,17
Tomates	15,00
Oignons violets	4,00
Huile d'olive	4,00
Vinaigre balsamique	1,50
Coriandre	0,10
Persil	0,08
Sel	0,10
Poivre	0,05
HI SHIELD RF	0,50

Energie (KJ)	2025
Energie (Kcal)	484
Glucides (g)	2,9
Dont Sucres (g)	1,8
MG (g)	52,4
Dont AGS (g)	6,1
Protéines (g)	1,1
Sel (g)	1,3
Sodium (mg)	525,0
Fibres (g)	1,3



Saucisse VEGAN	%
Eau	62,55
BASE VEG HD AF	23,20
Huile végétale	14,25

Préparation :

- 1- Mélanger la poudre à l'eau (50% eau + 50% de glace) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène lisse.
 - 2- Ajouter l'huile et travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse, émulsionnée et rose.
 - 3- Réaliser l'embossage.
 - 4- Pré-cuisson à 60°C à la vapeur dans un four pendant 20 min.
- Cuisson entre 77-82°C jusqu'à ce que la température à cœur soit de 75 à 80°C.