



HI-SMOOTH






AGENT DE TEXTURE ET DE SUSPENSION

-  Épaississant et gélifiant à froid
-  Limitation de la migration de la couleur
-  Remplacement des gommés xanthane et guar

MELTEC®

SUBSTITUT FONCTIONNEL DE SIROPS DE SUCRES

-  Agent de charge clean label
-  Sans sucre / Sans pouvoir sucrant
-  Riche en fibres

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	27,05%	Eau
SUCRE	25,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,50%	Fibre végétale
MELTEC®	33,35%	Fibres végétales (pois chiche, maïs), eau
C-GEL 04201 - CARGILL	4,00%	Amidon de maïs
CAMEL - VAHINE	4,50%	Caramel
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,40%	Concentré de carotte et potiron
AROME NATUREL DE VANILLE - TABLIER BLANC	3,00%	Arome naturel de vanille
HI SHIELD RF	1,00%	Farine de maïs fermentée
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	1,20%	Concentré de citron

PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du Thermomix, incorporer le sucre + 90% d'eau + HI-SMOOTH. Chauffer jusqu'à 80°C.
- 2- Préparer un lait d'amidon : mélanger des 10% d'eau à la totalité de l'amidon.
- 3- Incorporer le lait d'amidon, MELTEC cuire pendant 10 min à 90°C.
- 4- Pasteuriser 10 min à 90°C le mélange sous agitation.
- 5- En milieu de pasteurisation, incorporer le caramel, l'acidifiant, le colorant, l'arôme et le conservateur.
- 6- Refroidir la préparation sous faible agitation mécanique entre 35°C et 40°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	823 KJ 197 Kcal
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	36,6 g
dont sucres	30,4 g
Protéines	0,8 g
Sel	0,0 g
Fibres	22,7 g



DÉCLARATION

Eau, fibres végétales (pois chiche, maïs), sucre, caramel, amidon de maïs, arôme naturel de vanille, concentré de citron, farine de maïs fermentée, fibre végétale, concentré de carotte et potiron.

