






MELTEC®



SUBSTITUT FONCTIONNEL DE SIROPS DE SUCRES

-  Agent de charge clean label
-  Sans sucre / Sans pouvoir sucrant
-  Apport de souplesse et de fraîcheur

LAURÉAT DES TROPHÉES DE L'INNOVATION CFIA 2019



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE DE FROMENT T55	64,50%	Farine de blé
SUCRE	1,00%	Sucre
MELTEC®	2,00%	Fibres végétales (maïs, pois chiche), eau
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,50%	Poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, an)
SEL	0,40%	Sel
EAU	27,60%	Eau
HUILE DE TOURNESOL	4,00%	Huile végétale

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer tous les ingrédients en poudre puis ajouter les liquides tout en pétrissant - temps de pétrissage 10 minutes à faible vitesse
- 2-Former des boules de pâte, les filmer et laisser les reposer pendant une heure
- 3-Etaler la boule à l'aide d'un rouleau et passer la pâte au laminoir pour obtenir des galettes de 5mm d'épaisseur
- 4-Huiler légèrement la poêle de cuisson, et cuire la galette sur chaque côté à feu doux pendant 30 secondes

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1120 KJ 268 Kcal
Matières grasses	4,5 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	45,7 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	8,4 g
Sel	0,6 g
Fibres	3,8 g



DÉCLARATION

Farine de blé, eau, huile végétale, fibres végétales (maïs, pois chiche), sucre, poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs), sel.

