






MELTEC®



SUBSTITUT FONCTIONNEL DE SIROPS DE SUCRES

-  Agent de charge clean label
-  Sans sucre / Sans pouvoir sucrant
-  Remplacement du sirop de glucose : apport de moelleux et de texture fondante

LAURÉAT DES TROPHÉES DE L'INNOVATION CFIA 2019



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T45	27,25%	Farine de blé
SUCRE	19,50%	Sucre
HUILE DE TOURNESOL	19,50%	Huile végétale
ŒUF ENTIER	25,60%	Œuf
MELTEC®	5,80%	Vegetable fibers (chickpea, maize), water
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,65%	Poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, an)
SPONGOLIT® 542	1,00%	Sirop de glucose, E472a, E472b, poudre de lait écrémé
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	0,50%	Lait en poudre écrémé
SEL	0,20%	Sel

PRÉPARATION

- 1-Incorporer les ingrédients en poudre dans le robot pâtissier et mélanger.
- 2- Puis ajouter les ingrédients liquides et mélanger à vitesse 4 pendant 3 min
- 3-Transvaser 180 g de pâte dans un moule préalablement beurré et cuire 180°C pendant 23 min

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1686 KJ 403 Kcal
Matières grasses	22,7 g
dont acides gras saturés	3,4 g
Glucides	41,4 g
dont sucres	21,2 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,5 g
Fibres	4,5 g



DÉCLARATION

Farine de blé, sucre, huile végétale, œuf, fibres végétales (pois chiche, maïs), eau, poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs), sirop de glucose, lait en poudre écrémé, E472a, E472b, sel.

