







HI-FIBRE WF

FIBRE EMULSIFIANTE

-  Remplacement de mono-diglycerides - E471
-  Stabilisation d'émulsion et apport de fraîcheur

NUTRILIFE®4C 300

ENZYME DE FRAICHEUR ET MOELLEUX

-  Amélioration de la conservation du moelleux
-  Extension de la durée de vie des gâteaux

Ingrédients	%	Déclaration
FARINE T55	49,73%	Farine de blé
SUCRE	8,02%	Sucre
LAIT EN POUDRE DEMI-ECREME	1,94%	Lait en poudre demi écrémé
EAU	16,84%	Eau
LEVURE DE BOULANGER	2,00%	Levure
ŒUF ENTIER	14,00%	Œuf
HUILE DE TOURNESOL	6,76%	Huile végétale
SEL	0,20%	Sel
HI-FIBRE WF	0,50%	Fibres végétales
NUTRILIFE®4C 300	0,01%	Maltodextrine, farine de blé, lipase, xylanase

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du robot pâtissier, mélanger la farine et tous les ingrédients en poudre.
- 2-Disperser la levure dans l'eau et ajouter les ingrédients liquides (eau, oeuf liquide et huile) et pétrir pendant 10min.
- 3-Laisser monter la pâte dans le bol sous un torchon environ 1h.
- 4-Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles à l'emporte-pièce et laisser reposer 45min.
- 5-Frire les beignets 1min sur chaque face à 170°C. Égoutter les beignets et saupoudrer de sucre glace.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1253 KJ
	299 Kcal
Matières grasses	9,0 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	46,0 g
dont sucres	9,6 g
Protéines	7,5 g
Sel	0,3 g
Fibres	2,0 g



DÉCLARATION

Farine de blé, eau, œuf, sucre, huile végétale, levure, lait en poudre demi écrémé, fibres végétales, sel, maltodextrine, farine de blé, lipase, xylanase.

