



HI-MODI FLOUR M

AGENT NATUREL DE TEXTURE

-  Farine fonctionnelle de maïs
-  Bon épaississant



HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE

-  Fibre fonctionnelle d'origine végétale
-  Bon épaississant et gélifiant



Ingrédients	%	Déclaration
NUTRALYS®T70S	14,78%	Protéine texturée de pois
EAU	51,29%	Eau
HI-SMOOTH	1,11%	Fibre végétale
HI-MODI FLOUR M	4,80%	Farine de maïs
HUILE DE TOURNESOL	5,91%	Huile végétale
DEXTROSE	1,55%	Dextrose
SEL	0,75%	Sel
DIAMALT - DIFAL	0,30%	Extrait de malt
OIGNON FRAIS	2,50%	Oignon
HI-BOOSTER 001	0,37%	Extrait de levure
NUTRALYS®TP65 M EXP	12,00%	Protéine texturée de pois
PEA FIBER I 50 M	2,06%	Fibre de pois
CORIANDRE FRAICHE	1,00%	Coriande
CUMIN ENTIER	0,50%	Graines de cumin
PERSIL SECHE	0,50%	Persil
CUMIN MOULU	0,30%	Cumin
PAPRIKA	0,14%	Paprika
POIVRE NOIR	0,07%	Poivre noir
AIL EN POUDRE	0,07%	Ail en poudre

PRÉPARATION

- 1-Hydrater la protéine de pois texturée dans le mélangeur pendant 30 min sous agitation avec 62% de l'eau de la recette et le colorant.
- 2-Incorporer l'huile végétale puis émincer la protéine de pois hydratée.
- 3-Préparer une solution à base de HI-MODI FLOUR M avec 26% de l'eau de la recette et cuire le mélange à 90°C pendant 20 minutes.
- 4-Préparer une solution à base de HI-SMOOTH avec 12% de l'eau de la recette : hydrater HI-SMOOTH sous cisaillement conséquent jusqu'à la formation d'un gel homogène.
- 5-Ajouter successivement les solutions d'HI-MODI FLOUR M encore chaude et HI-SMOOTH aux protéines tout en mélangeant.
- 6-Incorporer le reste des ingrédients en poudre dans la masse et mélanger.
- 7-Façonner les boulettes et les conserver au frais.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	804 KJ 192 Kcal
Matières grasses	8,1 g
dont acides gras saturés	1,0 g
Glucides	8,9 g
dont sucres	2,4 g
Protéines	19,3 g
Sel	1,6 g
Fibres	4,0 g



DÉCLARATION

Eau, protéines texturées de pois, huile végétale, farine de maïs, oignon, fibre de pois, dextrose, fibre végétale, coriande, sel, graines de cumin, persil, cumin, paprika, poivre noir, ail en poudre.

