



HI-SMOOTH



AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Bon épaississant et gélifiant
-  Bon émulsifiant
-  Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	32,75%	Eau
HI-SMOOTH	1,75%	Fibre végétale
SUCRE	30,00%	Sucre
PUREE DE FRAISE SURGELEE	34,00%	Fraise
CONCENTRÉ DE CITRON	0,20%	Concentré de citron
EXBERRY SHADE VIVID RED	0,20%	Concentré de carotte pourpre et cassis
HI SHIELD RF	1,10%	Farine fermentée de maïs

PRÉPARATION

1- Hydrater HI-SMOOTH : Incorporer les ¾ de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre dans le bol du thermomix. Mélanger puis ajouter la totalité du HI-SMOOTH. Mixer ce mélange sous forte agitation pendant 2-3 minutes. Ajouter les fruits

2- Pasteuriser : chauffer le mélange puis incorporer la seconde moitié du sucre, l'acide et le conservateur. Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'eau restante. Pasteurisation : 10min à 90°C.

3- Refroidir la préparation de fruit sous faible agitation mécanique entre 35°C et 40°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	645 kJ
	154 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	36,6 g
dont sucres	35,0 g
Protéines	0,3 g
Sel	0,0 g
Fibres	2,1 g



DÉCLARATION

Fraise, eau, sucre, fibre végétale, farine fermentée de maïs, concentré de carotte pourpre et cassis, concentré de citron.

