







HI-SMOOTH



AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION



-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Bon épaississant et apport d'onctuosité
-  Stabilisation de l'émulsion
-  Remplacement des gommes (Xanthane et Guar)

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	49,05%	Eau
HI-SMOOTH	0,35%	Fibre végétale
C-GEL 04201 - CARGILL	2,80%	Amidon de maïs
SEL	0,60%	Sel
CREME ENTIERE LIQUIDE - 30% M	26,00%	Crème (Lait)
BEURRE DOUX	9,00%	Beurre
OSEILLE	4,00%	Oseille
ECHALOTE SURGELÉE	2,00%	Echalote
JUS DE CITRON	4,00%	Jus de citron
VIN BLANC	1,50%	Vin blanc
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%	aromes naturels, vinaigre

PRÉPARATION

1-Dans le bol du thermomix, incorporer le jus de citron, le vin, le beurre et l'oseille. Mélanger tout en chauffant pendant quelques minutes.

2-Délayer HI-SMOOTH et l'amidon dans l'eau dans une cuve à part

3-Réaliser l'émulsion : Incorporer dans le thermomix la crème et la solution HI-SMOOTH/amidon sous agitation et homogénéiser la préparation.

4-Pasteuriser la sauce sous cisaillement pendant 15 min à 90°C

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	661 KJ 158 Kcal
Matières grasses	15,3 g
dont acides gras saturés	10,6 g
Glucides	4,2 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	0,9 g
Sel	0,7 g
Fibres	0,5 g



DÉCLARATION

Eau, crème (Lait), beurre, oseille, jus de citron, amidon de maïs, echalote, vin blanc, sel, fibre végétale, aromes naturels, vinaigre.

