






HI-VEG PRO01

MIX FONCTIONNEL POUR LA FORMULATION DE PARMESAN VEGAN

-  Free from : allergènes, lait et œufs
-  Stabilisation de l'émulsion à chaud
-  Stable aux contraintes mécaniques

APPORT DE TEXTURE ET DE CONSISTANCE SOLIDIFICATION A FROID

Recette personnalisable!



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	41,90%	Eau
HI-VEG PR 001	35,00%	Amidon de pomme de terre, farine de riz, farine de pois chiche, arômes naturels (levure déshydratée et extraits de levures), agar-agar (E406), sel, lecithine de tournesol (E322), acide lactique (E270)
HUILE DE COCO	19,00%	Huile de coco
HI-BOOSTER 001	1,00%	Extrait de levure
HI SHIELD RF	0,80%	Farine de maïs fermentée
SEL	1,50%	Sel
AROME PARMESAN	0,80%	arôme

PRÉPARATION

- 1-Faire fondre l'huile de coco entre 40 et 50 °C.
- 2-Dans le thermomix®, incorporer l'huile de coco fondue et mélanger le sel et HI-VEG PR 001. Homogénéiser à 500 rpm pendant 1 minute.
- 3-Ajouter lentement de l'eau et mélanger 1000 rpm.
- 4-Chauffer la préparation à 90°C jusqu'à ce que la température à cœur soit de 85°C en augmentant la vitesse à 1500 rpm.
- 5-Ajouter HI-SHIELD RF et mélanger pendant 30s
- 6-Laisser refroidir la préparation à température ambiante, puis la mettre au réfrigérateur (+ 4 ° C) pendant 72h

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1129 KJ
	270 Kcal
Matières grasses	18,0 g
dont acides gras saturés	16,0 g
Glucides	24,6 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	2,7 g
Sel	1,5 g
Fibres	1,6 g



DÉCLARATION

Eau, huile de coco, amidon de pomme de terre, farine de riz, farine de pois chiche, arômes naturels (levure déshydratée et extraits de levures), sel, farine de maïs fermentée, arôme, agar-agar (E406), lecithine de tournesol (E322), acide lactique (E270).

