








HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION

-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Apport de moelleux et de nappant
-  Apport de volume et de porosité
-  Abaissement du point de congélation
-  Remplacement des gommés (xanthane, caroube et guar)

Texture légère, spongieuse et sensation crémeuse en bouche

Ingrédients	%	Déclaration
EAU	25,90%	Eau
SUCRE ROUX	16,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,40%	Fibre végétale
SIROP DE GLUCOSE	7,50%	Sirop de glucose
PUREE DE FRAISE SURGELEE	50,00%	Fraise
EXBERRY SHADE VIVID RED	0,20%	Concentré de carotte pourpre et cassis

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, délayer les ingrédients en poudre dans l'eau.
- 2-Incorporer les ingrédients liquides et mélanger pendant 3 min sous cisaillement - 300 rpm.
- 3- Porter le mélange jusqu'à 80 °C sous agitation.
- 4-Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur.
- 5-Puis verser la préparation dans la turbine à glace en appuyant sur le cycle glace artisanale.
- 6-Transvaser le sorbet dans un bac à glace et conserver au congélateur.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	454 KJ 108 Kcal
Matières grasses	0,0 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	30,6 g
dont sucres	24,8 g
Protéines	0,2 g
Sel	0,0 g
Fibres	1,0 g



DÉCLARATION

Fraise 50%, eau, sucre, sirop de glucose, fibre de lin, concentré de carotte pourpre et cassis.

