








HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Bon épaississant
-  Apport d'onctuosité et de nappant
-  Limite l'apparition de synérèse
-  Remplace des gommés (xanthane, gellane, guar)

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	79,17%	Eau
PUREE D'AMANDE	5,00%	Amandes
SUCRE	10,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,25%	Fibre végétale
HI-PROTEIN PEA VIII	0,80%	Protéines de pois
SEL	0,13%	Sel
AROME CREME PATISSIERE VANILLE L-138155	0,50%	Arôme naturel
CLEARAM CH 10 20 - ROQUETTE	3,80%	Amidon modifié de maïs - E1422
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,10%	Concentré de carotte et potiron
SORBATE DE POTASSIUM	0,20%	Sorbate de potassium - E202
GOUSSE DE VANILLE EN POUDRE SUCREE - VAHINEE	0,05%	Vanille en poudre, sucre

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, délayer les ingrédients en poudre et la purée d'amandes dans l'eau.
- 2-Mixer le mélange à vitesse 3 pendant 10 minutes à 90°C.
- 3-Incorporer le conservateur et les arômes en fin de pasteurisation.
- 4-Laisser refroidir sous agitation et puis conditionner le dessert dans un pot.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	377 kJ 90 kcal
Matières grasses	3,1 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	13,6 g
dont sucres	10,2 g
Protéines	1,9 g
Sel	0,1 g
Fibres	1,0 g



DÉCLARATION

Eau, sucre, amandes, amidon modifié de maïs - E1422, protéines de pois, arôme naturel, fibre de lin, sorbate de potassium - E202, sel, concentré de carotte et potiron, vanille en poudre, sucre.

