








HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION



-  Bon épaississant et gélifiant
-  Remplace les gommes de xanthane, de guar et caroube
-  Stabilise les bulles d'air pendant le foisonnement et dans le temps
-  Favorise un alvéolage de la mousse
-  Apporte une sensation de légèreté et d'onctuosité en bouche

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	49,50%	Eau
HYFOAMA PRO - KERRY	0,50%	Protéines hydrolysées de pois
HI-SMOOTH	1,00%	Fibre végétale (lin)
SUCRE ROUX	25,00%	Sucre
CACAO EN POUDRE NON SUCRE - BARRY	12,00%	Cacao en poudre
PUREE AMANDE - KORO	4,50%	Amande
HUILE DE COCO	7,50%	Huile de coco

PRÉPARATION

- 1- Dans le KitchenAid, incorporer à l'eau les protéines et HI-SMOOTH, puis foisonner le mélange à vitesse maximale pendant une minute.
- 2- Incorporer le reste des poudres puis mélanger pendant une minute à faible vitesse.
- 3- Incorporer la purée d'amandes et l'huile de coco et homogénéiser la préparation.
- 4- Incorporer la préparation dans un siphon. Puis insérer la cartouche de gaz et secouer vivement plusieurs fois. Réaliser de nouveau l'opération en insérant une nouvelle cartouche.
- 5- Dresser dans des pots et laisser reposer au frais pendant 4 heures avant dégustation.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	994 KJ
	238 Kcal
Matières grasses	11,9 g
dont acides gras saturés	8,0 g
Glucides	26,0 g
dont sucres	24,2 g
Protéines	4,3 g
Sel	0,2 g
Fibres	4,6 g



DÉCLARATION

Eau, sucre, cacao en poudre, huile de coco, amande, fibre végétale(lin), protéines hydrolysées de pois.

