



HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

-  Bon épaississant et gélifiant
-  Remplace les gommages de xanthane et de guar
-  Favorise le développement du blini
-  Standardise la texture et apporte de la régularité

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
FARINE DE FROMENT T55	29,00%	Farine de blé
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	4,17%	Lait en poudre écrémé
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	1,50%	Poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs)
SEL	0,80%	Sel
SUCRE	0,90%	Sucre
HI-SMOOTH	0,30%	Fibre végétale
ŒUF ENTIER	28,00%	Œuf
EAU	27,03%	Eau
HUILE DE COLZA	8,00%	Huile végétale
HI SHIELD RF	0,30%	Farine de maïs fermentée

PRÉPARATION

- 1-Dans le robot pâtissier, incorporer les ingrédients en poudre et mélanger à faible vitesse.
- 2-Incorporer l'eau, les œufs et pétrir pendant 5min jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3-Laisser reposer la pâte pendant une heure au frais.
- 4-Cuire chaque blini dans une poêle huilée à feu moyen.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	972 kJ 232 kcal
Matières grasses	11,0 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	23,6 g
dont sucres	3,7 g
Protéines	8,9 g
Sel	1,4 g
Fibres	1,4 g



DÉCLARATION

Farine de blé, eau, œuf, huile végétale, lait en poudre écrémé, poudre à lever (diphosphates et carbonates de sodium, amidon de maïs), sucre, sel, fibre de lin, farine de maïs fermentée.

