









**MELTEC**

**SUBSTITUT FONCTIONNEL DE SIROPS DE SUCRES**

-  Agent de charge clean label
-  Sans sucre / Sans pouvoir sucrant
-  Apport de souplesse et de fraîcheur

**HI-SMOOTH**

**AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION**

-  Bon épaississant et gélifiant
-  Remplace les gommes de xanthane et de guar
-  Favorise le développement du blini

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
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>0,30%</b>	<b>Fibre végétale</b>
ŒUF ENTIER	26,00%	Œuf
EAU	27,03%	Eau
HUILE DE COLZA	8,00%	Huile végétale
<b>MELTEC®</b>	<b>2,00%</b>	<b>Fibres végétales (pois chiche, maïs), eau</b>
<b>HI SHIELD RF</b>	<b>0,30%</b>	<b>Farine de maïs fermentée</b>

**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**

<b>Énergie</b>	<b>973 kJ</b>
	<b>233 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>10,9 g</b>
dont acides gras saturés	1,3 g
<b>Glucides</b>	<b>23,7 g</b>
dont sucres	3,7 g
<b>Protéines</b>	<b>8,7 g</b>
<b>Sel</b>	<b>1,4 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>2,8 g</b>



**DÉCLARATION**

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

