



HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION



-  Bonne dispersion et solubilisation à froid
-  Bon épaississant et gélifiant
-  Stabilisation des blancs en neige
-  Remplacement de la gélatine en application meringue

INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu de lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	11,00%	Eau
SUCRE	56,50%	Sucre
BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ	32,00%	Blanc d'œuf pasteurisé
HI-SMOOTH	0,50%	Fibre végétale

PRÉPARATION

- 1-Mélanger une part d'HI-SMOOTH à une part de sucre
- 2-Dans une casserole, cuire le reste de sucre avec l'eau.
- 3-Dès que le mélange sucre + eau atteint 110°C, monter doucement les blancs d'œufs avec le mélange HI-SMOOTH + sucre.
- 4-A 120°C, incorporer doucement le sucre cuit sur les blancs montés tout en remuant
- 5- Fouetter l'appareil à meringue jusqu'au refroidissement

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1022 KJ 244 Kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	56,6 g
dont sucres	56,6 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,1 g
Fibres	0,4 g



DÉCLARATION

Sucre, blanc d'œuf pasteurisé, eau, fibre végétale.

