








HI-SMOOTH

AGENT NATUREL DE TEXTURE ET DE SUSPENSION



-  Excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes à froid et à chaud.
-  Remplacement des hydrocolloïdes (gomme de guar, gomme de xanthane,...).
-  Apport de texture et d'onctuosité à la sauce.
-  Stabilisation d'émulsion.
-  Maintien des inclusions d'épices en suspension.

Ingrédient fonctionnel et naturel issu du lin



Ingrédients	%	Déclaration
EAU	18,80%	Eau
HI-SMOOTH	0,50%	Fibre végétale
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	6,00%	Jaune d'œuf pasteurisé
HUILE DE COLZA	42,00%	Huile végétale
REMPURE S52 P - BNEO	3,00%	Amidon de riz
BEURRE DOUX	5,00%	Beurre
SUCRE ROUX	3,30%	Sucre
SEL	1,70%	Sel
ECHALOTE SURGELÉE	0,30%	Echalote
ESTRAGON DÉSHYDRATÉ	0,45%	Estragon
POIVRE GRIS	0,10%	Poivre gris
CERFEUIL DÉSHYDRATÉ	0,10%	Cerfeuil
PERSIL SECHÉ	0,05%	Persil
VIN BLANC	12,00%	Vin blanc

PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du thermomix®, délayer HI-SMOOTH dans l'eau sous agitation à 1000 rpm pendant une minute.
- 2-Préparer dans une cuve le mélange huile + amidon.
- 3-Incorporer les jaunes d'œuf, sel et sucre sous cisaillement. Mélanger à 500 rpm pendant une minute.
- 4-Incorporer progressivement le mélange amidon + huile et réaliser l'émulsion sous fort cisaillement à 2000 rpm.
- 5-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la préparation.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	1908 KJ
	456 Kcal
Matières grasses	48,0 g
dont acides gras saturés	6,6 g
Glucides	6,3 g
dont sucres	3,5 g
Protéines	1,2 g
Sel	1,7 g
Fibres	0,5 g



DÉCLARATION

Huile végétale, eau, vin blanc, vinaigre de vin blanc, jaune d'œuf pasteurisé, beurre, sucre, amidon de riz, sel, fibre végétale (lin), estragon, échalote, poivre gris, cerfeuil, arôme naturel, concentré de carotte et potiron, persil.

