

# Sauce pesto



♥ Une sauce onctueuse au goût intense de basilic

| INGREDIENTS                | % POURCENTAGE |
|----------------------------|---------------|
| HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA | 22,00%        |
| HUILE DE TOURNESOL         | 17,90%        |
| <b>HI-FIBRE WF</b>         | <b>1,50%</b>  |
| BASILIC FRAIS              | 33,15%        |
| NOIX DE CAJOU              | 4,00%         |
| PIGNON DE PIN              | 1,00%         |
| SEL                        | 3,95%         |
| AIL EN POUDRE              | 0,40%         |
| SUCRE                      | 2,00%         |
| PARMIGIANO REGGIANO        | 6,40%         |
| PECORINO ROMANO DOP        | 2,00%         |
| EAU                        | 5,00%         |
| ACIDE LACTIQUE             | 0,70%         |



1- Dans le bol du Thermomix®, incorporer l'huile et tous les ingrédients en poudre. Mixer la préparation à 2000 rpm pendant 30 s.

2-Incoprer l'eau et l'acide et mélanger pendant 10 s à 500 rpm.

3-Vérifier la valeur du pH de la préparation. La mesure doit être comprise entre 4,4 et 4,5. S'il est plus élevé, ajouter un peu d'acide lactique supplémentaire.

4-Mélanger la préparation de sauce pesto à 2500 rpm et chauffer le mélange jusqu'à 73 °C.

5-Transvaser immédiatement la sauce dans des pots adaptés au traitement thermique.

6-Pasteuriser les pots le temps nécessaire pour atteindre 80 °C à cœur du pot.

## PRÉPARATION

# Sauce pesto



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Énergie                  | 1844 | kJ   |
|                          | 441  | kcal |
| Matières grasses         | 45,1 | g    |
| dont acides gras saturés | 6,8  | g    |
| Glucides                 | 4,4  | g    |
| dont sucres              | 2,4  | g    |
| Protéines                | 4,8  | g    |
| Sel                      | 4,1  | g    |
| Fibres                   | 2,3  | g    |



## HI-FIBRE WF

Agent émulsifiant et de texture

- ✦ Stabilisation des émulsions huile/eau et eau/huile
- ✦ Limitation du relargage d'huile
- ✦ Apport de texture à froid et à chaud

Mélange de fibres fonctionnelles aux propriétés émulsifiantes

