

Sauce béarnaise clean label



♥ Sauce béarnaise à la texture onctueuse et aux notes subtiles d'échalote et d'estragon

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
EAU	18,80%
HI-SMOOTH	0,50%
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	6,00%
HUILE DE COLZA	42,00%
REMPURE S52 P - BENE0	3,00%
BEURRE DOUX	5,00%
SUCRE ROUX	3,30%
SEL	1,70%
ECHALOTE SURGELÉE	0,30%
ESTRAGON DÉSHYDRATÉ	0,45%
POIVRE GRIS	0,10%
CERFEUIL DÉSHYDRATÉ	0,10%
PERSIL SECHÉ	0,05%



1-Dans le bol du Thermomix®, délayer HI-SMOOTH dans l'eau sous agitation : 1000 rpm pendant 1 min.

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 1 min..

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.

PRÉPARATION

Sauce béarnaise clean label



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

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



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 clean label issu du lin

