

# Préparation de mangue avec morceaux



♥ Délicieuse préparation de mangue avec morceaux homogène.

INGRÉDIENTS	POURCENTAGE %
EAU	23,30%
<b>HI-SMOOTH</b>	<b>0,30%</b>
REMY DR - BENE0	3,40%
PURÉE DE MANGUE SURGELÉE	30,00%
SUCRE	30,00%
MANGUE MORCEAUX IQF	12,00%
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,80%
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY - GNT	0,20%

CARACTERISTIQUES RECETTE	pH	Brix	Texture
	3,80	35°B	<i>Épaisse, brillante et homogène</i>

NUTRI-SCORE



1- Dans le bol du Thermomix®, hydrater HI-SMOOTH. Incorporer les  $\frac{3}{4}$  de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre. Mélanger puis ajouter la totalité du HI-SMOOTH. Homogénéiser le mélange à 500 rpm pendant 2-3 minutes.

2-Préparer le lait d'amidon dans un béccher : disperser l'amidon dans l'eau.

3-Incorporer les fruits et chauffer jusqu'à 40 °C

4-Ajouter le lait d'amidon, le reste du sucre et pasteuriser la préparation à 90 °C.

5-Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'acide

6-Refroidir la préparation de fruits sous faible agitation mécanique entre 40 °C et 35 °C.

PRÉPARATION

# Préparation de mangue avec morceaux



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	719	kJ
	172	kcal
Matières grasses	0,2	g
dont acides gras saturés	0,1	g
Glucides	40,8	g
dont sucres	35,9	g
Protéines	0,4	g
Sel	0,0	g
Fibres	1,0	g



## HI-SMOOTH

Fibre fonctionnelle de lin

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Excellente dispersion et solubilisation à froid
- ✦ Bon épaississant et gélifiant
- ✦ Suspension des morceaux de fruits
- ✦ Remplacement des gommés (Xanthane, Guar et Caroube)

