

Préparation de mangue type fourrage pâtissier



♥ Délicieuse préparation de mangue sans additifs à la texture consistante d'un fourrage pâtissier.

INGRÉDIENTS	POURCENTAGE %
SUCRE	55,00%
CITRI-FI® 100FG	1,50%
PURÉE DE MANGUE SURGELÉE	42,50%
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,80%
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY - GNT	0,20%

CARACTERISTIQUES RECETTE	pH	Brix	Texture
	3,3	65°B	Très épaisse, brillante et lisse



1-Dans un bol, mélanger CITRI-FI® 100FG avec 10% du sucre.

2-Incorporer la purée dans le bol du Thermomix® et délayer le mélange CITRI-FI® 100FG + sucre sous cisaillement. 2min à 500 rpm.

3-Porter la préparation à 40°C sous agitation

4-Incorporer l'acide et chauffer la préparation jusqu'à 70°C

3-Ajouter le reste du sucre et l'eau.

3-Chauffer la préparation jusqu'à 90°C

PRÉPARATION

Préparation de mangue type fourrage pâtissier



CITRI-FI® 100FG

Fibre fonctionnelle d'agrumes

- ✦ Remplacement de la pectine HM
- ✦ Gélification à pH acide et à haut Brix
- ✦ Apport de texture

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1101	kJ
	263	kcal
Matières grasses	0,2	g
dont acides gras saturés	0,1	g
Glucides	62,9	g
dont sucres	61,0	g
Protéines	0,4	g
Sel	0,0	g
Fibres	2,0	g

