

# Nappage au caramel beurre salé



♥ Crème de caramel onctueuse et savoureuse aux notes crêpes.

| INGREDIENTS              | % POURCENTAGE |
|--------------------------|---------------|
| CARAMEL BEURRE SALE      | 50,00%        |
| CREME ENTIERE - NORMADIE | 25,00%        |
| LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ     | 10,00%        |
| EAU                      | 9,40%         |
| CRÊPE DENTELLE           | 5,00%         |
| HI-SMOOTH                | 0,60%         |

| CARACTERISTIQUES RECETTE | pH   | Texture                            |
|--------------------------|------|------------------------------------|
|                          | 6,20 | Épaisse<br>Nappant et<br>onctueuse |



## PRÉPARATION

1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer tous les ingrédients liquides. Mélanger à 500 rpm pendant 3min.

2-Incorporer HI-SMOOTH et la poudre de crêpe dentelle et mélanger à 1000 rpm pendant 3 min.

3-Pasteuriser la préparation

# Nappage au caramel beurre salé



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Énergie                  | 1567 | kJ   |
|                          | 374  | kcal |
| Matières grasses         | 24,3 | g    |
| dont acides gras saturés | 12,2 | g    |
| Glucides                 | 36,3 | g    |
| dont sucres              | 34,7 | g    |
| Protéines                | 1,6  | g    |
| Sel                      | 4,3  | g    |
| Fibres                   | 1,1  | g    |



## HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Apport de texture
- ✦ Stabilisation d'émulsion
- ✦ Apport d'onctuosité et de nappant
- ✦ Suppression d'additifs
- ✦ Amélioration de l'image produit

