

Marinade pâteuse



♥ Marinade de caractère à badigeonner

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
HUILE DE TOURNESOL	40,00%
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	11,00%
HI-FIBRE WF	4,00%
SEL	2,50%
SUCRE	1,80%
EAU	29,50%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%
OIGNONS FUMÉS - SAVOR&SENS	3,00%
TOMATES DÉSHYDRATÉES	4,50%
ASSEMBLAGE STEAKHOUSE - TERRE EXOTIQUE	3,00%

CARACTERISTIQUES RECETTE	pH	Texture	Écoulement
		<i>Épaisse, crémeuse</i>	



PRÉPARATION

1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer l'huile et ajouter le mélange des poudres : HI-FIBRE WF, sel et sucre. Homogénéiser la préparation. 1min à 500 rpm.

2-Incorporer progressivement l'eau sous fort cisaillement et réaliser l'émulsion. 3min à 1000 rpm

3-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la marinade. 3min à 500 rpm

Marinade pâteuse



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	2012	kJ
	481	kcal
Matières grasses	51,2	g
dont acides gras saturés	5,9	g
Glucides	5,2	g
dont sucres	3,5	g
Protéines	0,9	g
Sel	2,9	g
Fibres	3,1	g



HI-FIBRE WF

Fibres fonctionnelles 'émulsifiante'

- ✦ Stabilisation en clean label des émulsions
- ✦ Apport de texture crémeuse et tartinable
- ✦ Amélioration nutritionnelle de la recette
- ✦ Suppression d'additifs
- ✦ Amélioration de l'image produit

