

Préparation de fruit à la fraise



👉 Préparation de fraise sans additifs pour une texture onctueuse et nappant dans le yaourt

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
EAU	32,75%
HI-SMOOTH	1,75%
SUCRE	30,00%
PUREE DE FRAISE SURGEEE	34,00%
CONCENTRÉ DE CITRON	0,20%
EXBERRY SHADE VIVID RED	0,20%
HI SHIELD P TH	1,10%



1- Hydrater HI-SMOOTH : Incorporer les $\frac{3}{4}$ de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre dans le bol du Thermomix. Mélanger puis ajouter la totalité du HI-SMOOTH. Mixer ce mélange sous forte agitation pendant 2-3 minutes. Ajouter les fruits.

2- Pasteuriser : chauffer le mélange puis incorporer la seconde moitié du sucre, l'acide et le conservateur. Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'eau restante. Pasteurisation : 10min à 90°C.

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

PRÉPARATION



Préparation de fruit à la fraise



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	645	kJ
	154	kcal
Matières grasses	0,1	g
dont acides gras saturés	0,0	g
Glucides	36,6	g
dont sucres	35,0	g
Protéines	0,3	g
Sel	0,0	g
Fibres	2,1	g



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Bonne dispersion et solubilisation à froid
- ✦ Bon épaississant et gélifiant
- ✦ Bon émulsifiant
- ✦ Remplacement des gommés (Xanthane, Guar et Caroube)

Ingrédient clean label issu du lin

