

Mayonnaise vegan – Process à chaud



♥ Délicieuse mayonnaise, sans œuf, entièrement végétale et très crémeuse

| INGREDIENTS | % POURCENTAGE |
|----------------------------------|---------------|
| EAU | 29,20% |
| HI-VEG SYSTEM M | 2,75% |
| SUCRE | 2,00% |
| SEL | 0,90% |
| HUILE DE TOURNESOL | 61,85% |
| VINAIGRE D'ALCOOL | 3,00% |
| EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY | 0,20% |
| CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD | 0,10% |



1- Dans le bol du Thermomix, incorporer les ingrédients en poudre à l'eau préalablement chauffée entre 80-90°C. Mélanger à grande vitesse pendant 4 minutes.

PRÉPARATION

2- Incorporer progressivement l'huile tout en mélangeant avec un fort taux de cisaillement
 3- Ajouter le vinaigre et le jus de citron, mélanger sous forte agitation pendant 30 secondes..



Mayonnaise vegan – Process à chaud



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Énergie | 2370 | kJ |
| | 566 | kcal |
| Matières grasses | 61,9 | g |
| dont acides gras saturés | 7,1 | g |
| Glucides | 3,9 | g |
| dont sucres | 2,1 | g |
| Protéines | 0,7 | g |
| Sel | 0,9 | g |
| Fibres | 0,1 | g |



HI-VEG SYSTEM M

Mix fonctionnel pour le remplacement des œufs dans la mayonnaise

- ✦ Complexe végétal émulsifiant & gélifiant
- ✦ Free from : œufs, allergènes & additifs
- ✦ Recette savoureuse & texture onctueuse

