

SAUCE PIZZA TEXTUREE CLEAN LABEL



Recette d'une sauce pizza savoureuse, texturée et clean label

INGREDIENTS	RECETTE TÉMOIN		RECETTE AMÉLIORÉE	
	ORDRE	% POURCENTAGE	ORDRE	% POURCENTAGE
EAU	A	17,20%	A	17,20%
CITRI-FI® 400FG	-	-	A	1,00%
SEL	B	0,70%	B	0,70%
ORIGAN DESHYDRATE	B	0,04%	B	0,04%
ROMARIN DE PROVENCE DESHYDRATE	B	0,03%	B	0,03%
OIGNON DESHYDRATE SEMOULE	B	0,03%	B	0,03%
PULPE DE TOMATES	A	60,00 %	C	59,50%
PUREE DE TOMATES FRAICHES	A	22,00 %	C	21,50%



1 - Dans le bol du Thermomix®, ajouter l'eau et la CITRI-FI® 400FG (A). Puis mélanger à 3 100 RPM pendant 2 min afin de pré-homogénéiser la fibre d'agrumes

2 - Mélanger manuellement le reste des ingrédients secs (B) dans un bol

3 - Incorporer tous les autres ingrédients liquides (C) dans le bol du Thermomix®. Mélanger à 300 RPM pendant 2 min.

3 - Ajouter progressivement les ingrédients secs (B) au mélange liquide sous une agitation de 200 RPM.

5 - Continuer de mélanger à 3 100 RPM pendant 2 min.

6 - Pasteuriser la sauce à 90 °C pendant 10 min avec une vitesse de 300 RPM avec le couvercle.

PRÉPARATION

SAUCE PIZZA TEXTUREE CLEAN LABEL



	RECETTE TÉMOIN	RECETTE AMÉLIORÉE
Viscosité après pasteurisation, à froid (CP)	3840	7720

CITRI-FI® 400FG

Fibre d'agrumes fonctionnelle

- Apport d'une texture ferme
- Sans allergène et clean label
- Biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100 g (recette améliorée)

Énergie	92KJ 20Kcal
Matières grasses	0,1g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	2,9g
dont sucres	2,8g
Protéines	1,2g
Sel	0,8g
Fibres	1,5g

