

Vinaigrette avec texturant clean label



Sauce vinaigrette légère et onctueuse avec un texturant clean label



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Énergie | 1947 KJ 472 Kcal |
| Matières grasses | 50,0 g |
| dont acides gras saturés | 5,5 g |
| Glucides | 5,0 g |
| dont sucres | 5,0 g |
| Protéines | 0,3 g |
| Sel | 1,2 g |
| Fibres | 0,6 g |



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

HI-SMOOTH

Fibre de lin

- Dispersion et solubilisation à froid
- Épaississant et apport d'onctuosité
- Stabilisation de l'émulsion et de la suspension
- Remplacement des gommes (Xanthane et Guar)

| CARACTÉRISTIQUES À J+1 | VALEUR |
|---------------------------------------|--------|
| pH | 3,1 |
| Viscosité à température ambiante (cP) | 3050 |

Vinaigrette avec texturant clean label



INGRÉDIENTS

| INGRÉDIENTS | ORDRE | QUANTITÉ |
|-----------------------|----------|---------------|
| EAU | A | 33,30 % |
| SUCRE | A | 4,00 % |
| HI-SMOOTH | A | 0,50 % |
| SEL | B | 1,20 % |
| HUILE DE TOURNESOL | C | 50,00 % |
| VINAIGRE DE VIN ROUGE | D | 7,00 % |
| VINAIGRE BALSAMIQUE | D | 4,00 % |

PRÉPARATION

- 1 - Dans un bol, mélanger manuellement les ingrédients secs (A).
- 2 - Dans le bol du Thermomix®, incorporer l'eau (B).
- 3 - Ajouter progressivement les ingrédients secs dans l'eau en appliquant une vitesse de 200 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 3 min avec le couvercle fermé.
- 4 - Réaliser l'émulsion en ajoutant l'huile (C) progressivement sous fort cisaillement avec une vitesse de 3100 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 1 min avec le couvercle fermé.
- 5 - Ajouter les vinaigres (D) et refermer le couvercle.
- 6 - Homogénéiser la vinaigrette sous forte agitation pendant 3 min en appliquant une vitesse de 3100 RPM.
- 7 - Dresser ou conserver la vinaigrette.

