

MARINADE ESTIVALE ET CLEAN LABEL



Recette savoureuse d'une marinade estivale clean label



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	862 KJ 208 Kcal
Matières grasses	20,4 g
dont acides gras saturés	2,7 g
Glucides	5,3 g
dont sucres	4,7 g
Protéines	0,4 g
Sel	3,8 g
Fibres	0,8 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, Guar et Caroube)

CARACTÉRISTIQUES À J+1, 22°C	VALEUR
pH	5,7
Viscosité (cP) - Mobile RV3, vitesse 10 RPM	1250

MARINADE ESTIVALE ET CLEAN LABEL



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ
SEL	A	3,00 %
SUCRE	A	2,00 %
HI-SMOOTH	A	0,60 %
EAU	B	66,40 %
HUILE DE TOURNESOL	C	12,00 %
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	C	9,00 %
AIL DESHYDRATÉ SEMOULE	D	2,00 %
ÉCHALOTE SURGELÉE	D	2,00 %
ÉPICES BARBECUE	D	3,00 %

PRÉPARATION

- 1 - Dans un bol, mélanger manuellement les ingrédients secs (A).
- 2 - Dans le bol du Thermomix®, ajouter l'eau (B).
- 3 - Ajouter progressivement les ingrédients secs dans le bol du Thermomix® en appliquant une vitesse de 200 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 2 min avec le couvercle fermé.
- 4 - Réaliser l'émulsion en ajoutant les huiles (C) progressivement sous cisaillement avec une vitesse de 1 100 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 2 min avec le couvercle fermé.
- 5 - Ajouter les marquants (D) progressivement à une vitesse de 1 100 RPM et refermer le couvercle.
- 6 - Homogénéiser la marinade en appliquant une agitation modérée pendant 2 min avec une vitesse de 1 100 RPM.
- 7 - Dresser ou conserver la marinade au frais.

