

SOUPE TEXTURÉE CLEAN LABEL AUX 5 LÉGUMES



Recette savoureuse d'une soupe texturée aux 5 légumes et sans additifs



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	130 KJ 30 Kcal
Matières grasses	1,0 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	4,3 g
dont sucres	1,0 g
Protéines	0,7 g
Sel	0,2 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-MODI FLOUR M

Farine de maïs

- Texturant à chaud
- Solution Clean label
- Pas d'impact sur le goût

CARACTÉRISTIQUES À J+1, 23°C	RECETTE TÉMOIN	RECETTE AMÉLIORÉE
Viscosité (cP) - Mobile RV4, vitesse 10 RPM	3800	10 700
Consistance (cm) - 60 secondes	14	8

SOUPE TEXTURÉE CLEAN LABEL AUX 5 LÉGUMES



INGRÉDIENTS

		RECETTE TÉMOIN	RECETTE AMÉLIORÉE
INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ	QUANTITÉ
POMME DE TERRE	A	9,75 %	9,30%
POIREAU SURGELÉ	A	5,20 %	4,95%
NAVET	A	2,60 %	2,45%
CAROTTE SURGELÉE	A	14,55 %	13,85%
EAU	A	58,50 %	58,50%
OIGNON ÉMINCÉ SURGELÉ	A	2,60 %	2,40%
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	A	1,00 %	1,00%
COURGETTE EN RONDELLE SURGELÉE	A	5,20 %	4,95%
SALTEC NATURAL 065	B	0,35 %	0,35%
HI-BOOSTER 001	B	0,20 %	0,20%
BASILIC DESHYDRATÉ	B	0,05 %	0,05%
HI-MODI FLOUR M	B	-	2,00 %

PRÉPARATION

- 1 - Laver, éplucher et couper tous les légumes frais. Décongeler les légumes surgelés.
- 2 - Dans une casserole, ajouter les légumes et l'huile d'olive (A) et les faire revenir 4 min à feu moyen, sans couvercle
- 3 - Ajouter l'eau et faire bouillir pendant 25 min à feu moyen avec le couvercle. Mélanger de temps en temps. Corriger la perte en eau lors de l'évaporation (cible : - 200g).
- 4 - Transvaser le tout dans le bol du Thermomix® et mixer pendant 1 min à une vitesse de 2000 RPM (vitesse 6).
- 5 - Ajouter tous les ingrédients secs (B) progressivement à une vitesse de 300 RPM (vitesse 3).
- 6 - Continuer de mixer la préparation à une vitesse de 1100 RPM (vitesse 4) pendant 3 min à 100°C.
- 7 - Stériliser la soupe selon les bonnes pratiques.

