

SAUCE AMÉRICAINNE VÉGÉTALE



Recette d'une sauce américaine végétale savoureuse épaisse et crémeuse



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	2454 KJ
	596 Kcal
Matières grasses	64,6 g
dont acides gras saturés	7,0 g
Glucides	2,5 g
dont sucres	1,6 g
Protéines	1,0 g
Sel	0,8 g
Fibres	0,4 g



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

LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO MIX SAUCES - YUMGO

Substitut végétal de l'œuf pour une application sauce froide

- Remplacement de l'œuf après réhydratation en dosage 1 pour 1
- Propriétés émulsifiantes et texturantes
- Aucune off-note
- Conseil de dosage : 14,5 % dans l'eau ; 2,5 % dans la recette

CARACTÉRISTIQUES À J+1, 21,6°C

Viscosité (cP) - Mobile Helipath C, vitesse 10 RPM	29 700
pH	3,9

SAUCE AMERICAINE VÉGÉTALE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
YUMGO MIX SAUCES - YUMGO	A	2,50
EAU	A	14,70
MOUTARDE DE DIJON	B	5,10
VINAIGRE D'ALCOOL	B	1,60
JUS DE CITRON	B	0,60
HUILE DE TOURNESOL	C	69,40
POIVRE BLANC MOULU	D	0,20
DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATE	D	4,00
OIGNONS ÉMINCÉS SURGELÉS	D	1,50
PAPRIKA DOUX	D	0,40

PRÉPARATION

- 1 - Dans un bol adapté, ajouter l'eau et le YUMGO MIX SAUCES (A). Mélanger à l'aide du mixeur plongeant pendant 1 min.
- 2 - Ajouter la moutarde, le vinaigre et le jus de citron à la préparation (B). Mélanger au mixeur plongeant pendant 1 min.
- 3 - Réaliser l'émulsion en incorporant progressivement l'huile (C) au mélange à l'aide du mixeur plongeant (mode turbo) pendant 6 min.
- 4 - Ajouter le poivre, le paprika, les oignons préalablement hachés, ainsi que le concentré de tomates (D) à la préparation. Continuer de mélanger pendant 2 min à l'aide du mixeur plongeant
- 5 - Vérifier le pH (pH souhaité <4,5) et si besoin corriger à l'aide du vinaigre.
- 6 - Transvaser la sauce dans un contenant adapté.

