

SAUCE CURRY TEXTURÉE



Une sauce curry gourmande à la texture maîtrisée grâce à la fibre de lin et protégée naturellement contre l'oxydation grâce à l'extrait de romarin.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	674 KJ
	161 Kcal
Matières grasses	4,6 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	27,7 g
dont sucres	27,4 g
Protéines	0,7 g
Sel	1,7 g
Fibres	3,0 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 – HI FOOD

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)

DEFENDA OX® 4 MX (500) – BIONAT HEALTH

Solution antioxydante à base d'extraits de romarin

- Protection des matières grasses de l'oxydation (rancissement)
- Réduction de la décoloration (pigments naturels)
- Aucune off-note

SAUCE CURRY TEXTURÉE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
SUCRE EN POUDRE	A	26,39%
HI-SMOOTH	A	1,36%
PURÉE DE POMME	B	36,66%
VINAIGRE D'ALCOOL 8 %	B	8,80%
PURÉE DE TOMATES	B	17,60%
CURRY DOUX	B	2,93%
SEL	B	1,76%
DEFENDA OX® 4 MX (500)	B	0,10%
HUILE DE COLZA	C	4,40%



PRÉPARATION

1- Peser les poudres (sucre et HI-SMOOTH) puis les mélanger ensemble.

2- Dans le bol du Thermomix™, incorporer le mélange sucre / HI-SMOOTH avec la purée de pomme, le vinaigre, la purée de tomate, le sel, le curry et la solution DEFENDA OX® 4 MX (500).

3- Mélanger à 1100 RPM (vitesse 4) pendant 3 minutes, jusqu'à dissolution complète des poudres. Racler le bol avec une spatule si besoin.

4- Ajouter l'huile en filet sous fort cisaillement avec une vitesse de 3100 RPM (vitesse 6). Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 1 minute.

5- Pasteuriser 2 minutes à 85°C.

6- Refroidir rapidement.

	TÉMOIN	HI-SMOOTH (1,36%)
Viscosité (cP) – mobile RV5 – vitesse 10 rpm	7560	21360