



## HI-SMOOTH

### AGENT NATUREL DE TEXTURE & DE SUSPENSION

- 勺 Bonne dispersion et solubilisation à froid
- 勺 Bon épaississant
- 勺 Apport d'onctuosité et de nappant
- 勺 Limite l'apparition de synérèse
- 勺 Remplace des gommes (xanthane, gellane, guar)

### INGRÉDIENT CLEAN LABEL, issu du lin



Ingrediénts	%	Déclaration
EAU	79,17%	Eau
PUREE D'AMANDE	5,00%	Amandes
SUCRE	10,00%	Sucre
HI-SMOOTH	0,25%	Fibre végétale
HI-PROTEIN PEA VIII	0,80%	Protéines de pois
SEL	0,13%	Sel
AROME CREME PATISSIERE	0,50%	Arôme naturel
VANILLE L-138155		
CLEARAM CH 10 20 - ROQUETTE	3,80%	Amidon modifié de maïs - E1422
EXBERRY SHADE YELLOW	0,10%	Concentré de carotte et potiron
CLOUDY		
SORBATE DE POTASSIUM	0,20%	Sorbate de potassium - E202
GOUSSE DE VANILLE EN		
POUDRE SUCREE - VAHINEE	0,05%	Vanille en poudre, sucre

### PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, délayer les ingrédients en poudre et la purée d'amandes dans l'eau.
- 2-Mixer le mélange à vitesse 3 pendant 10 minutes à 90°C.
- 3-Incorporer le conservateur et les arômes en fin de pasteurisation.
- 4-Laisser refroidir sous agitation et puis conditionner le dessert dans un pot.

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Énergie	377 kJ 90 kcal
Matières grasses	3,1 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	13,6 g
dont sucres	10,2 g
Protéines	1,9 g
Sel	0,1 g
Fibres	1,0 g



### DÉCLARATION

Eau, sucre, amandes, amidon modifié de maïs - E1422, protéines de pois, arôme naturel, fibre de lin, sorbate de potassium - E202, sel, concentré de carotte et potiron, vanille en poudre, sucre.

