

Tartinable de saumon crémeux et épais



❖ Recette gourmande aux notes délicates d'agrumes et de vin blanc

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
FROMAGE BLANC - RIANS	33,50%
VIN BLANC	9,40%
JUS DE CITRON	3,00%
CITRI-FI® 100M40	1,00%
SUCRE	0,50%
SEL	0,40%
SAUMON FUMÉ	25,00%
SAUMON	23,90%
PERSIL FRAIS	0,50%
CIBOULETTE	0,50%
ECHALOTE SURGELÉE	2,00%
POIVRE NOIR	0,10%
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,70%



PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer le fromage blanc, le vin blanc et le jus de citron. Homogénéiser puis ajouter le prémix Citri-Fi®, sucre et sel . Mélanger pendant 1 min à 500 rpm.
- 2-Incorporer le saumon et mixer à 1000 rpm pendant 30 s pour émietter le saumon.
- 3-Incorporer le reste des ingrédients et homogénéiser la préparation à 500 rpm.
- 4-Pasteuriser la préparation sous cisaillement à 500 rpm jusqu'à ce que la préparation atteigne 90°C.

Tartinable de saumon crémeux et épais



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	550	kJ
	132	kcal
Matières grasses	7,8	g
dont acides gras saturés	2,2	g
Glucides	3,1	g
dont sucres	1,9	g
Protéines	11,8	g
Sel	1,4	g
Fibres	1,0	g



CITRI-FI® 100M40

Fibre fonctionnelle

- ❖ Captation d'eau
- ❖ Apport de texture, d'onctuosité et d'homogénéité à la préparation sans la texture filmogène des gommes
- ❖ Limitation du relargage d'eau
- ❖ Remplacement des additifs pour la rétention d'eau
- ❖ Amélioration de l'image du produit

Ingrédient Clean label issu d'agrumes

