

Sauce pizza - texturation à chaud



🌿 Sauce tomate pour pizza aux saveurs de l'Italie et facile à étaler.

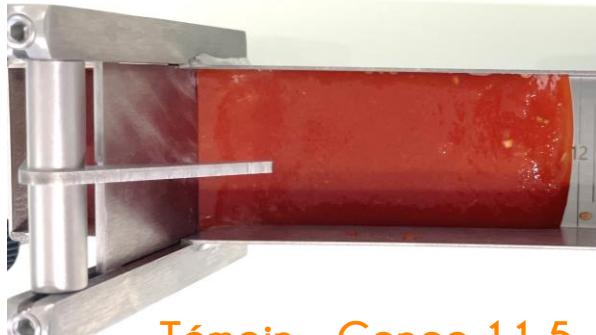
INGREDIENTS	% POURCENTAGE
TOMATE PULPE	60,00%
PURÉE DE TOMATES	22,00%
EAU	16,20%
HI-MODI FLOUR M	2,00%
SEL	0,70%
ORIGAN	0,04%
ROMARIN	0,03%
OIGNON SECHE	0,03%

CARACTERISTIQUES RECETTE	pH	Cenco (1min)	Texture
	4,40	7,0	<i>Epaisse</i> <i>Facile à étaler</i>

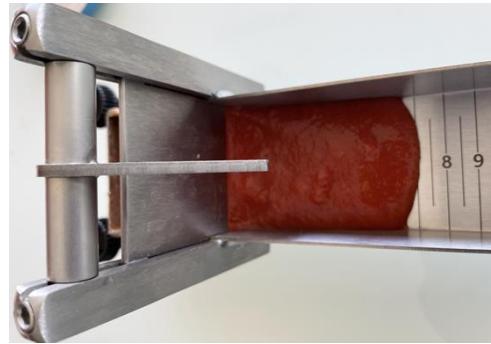


- PRÉPARATION**
- 1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer tous les ingrédients liquides. Mélanger à 500 rpm pendant 2min.
 - 2-Prémélanger les ingrédients en poudre et les herbes aromatiques puis les incorporer dans le mélange de tomates.
 - 3-Pasteuriser la préparation 90°C pendant 25min sous cisaillement à 500 rpm.

Sauce tomate - texturation à chaud



Témoin - Cenco 11,5



HI-MODI FLOUR M - Cenco 7

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	116 28	kJ kcal
Matières grasses	0,3	g
dont acides gras saturés	0,1	g
Glucides	5,0	g
dont sucres	2,9	g
Protéines	1,1	g
Sel	0,9	g
Fibres	0,8	g



HI-MODI FLOUR M

Farine de maïs fonctionnelle

- ❖ Apport de texture et de consistance
- ❖ Limitation du relargage d'eau
- ❖ Suppression d'additifs
- ❖ Amélioration de l'image produit

