

Mayonnaise allégée en matières grasses



❖ Recette gourmande, sans amidons et sans gommes à la texture onctueuse, ferme et collante d'une mayonnaise classique.

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
EAU	29,10%
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	11,70%
HUILE DE TOURNESOL	49,00%
MOUTARDE	1,55%
VINAIGRE DE VIN BLANC	4,85%
SEL	1,05%
CITRI-FI® 100M40	1,00%
HI-SMOOTH	1,50%
POIVRE BLANC	0,15%
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,10%



PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer les jaunes d'œufs et l'eau et mélanger à 1500 rpm pendant 30 secondes.
- 2-Incorporer progressivement 1/3 de l'huile à la même vitesse.
- 3-Introduire la moutarde, le vinaigre et les matières sèches.
- 4-Poursuivre le mélange pendant 30 secondes à 3000 rpm.
- 5-Incorporer progressivement les 2/3 d'huile restantes en 1min sous cisaillement à 3000 rpm.
- 6-Mélanger la préparation à 1500 rpm pendant 30 secondes avant de la sortir et la conditionner.

Mayonnaise allégée en matières grasses



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1877 449	kJ kcal
Matières grasses	49,0	g
dont acides gras saturés	3,9	g
Glucides	1,5	g
dont sucres	1,3	g
Protéines	1,2	g
Sel	1,5	g
Fibres	2,0	g



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture & de suspension

- Apport de texture et consistance
- Stabilisation d'émulsion
- Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

CITRI-FI® 100M40

Fibre d'agrumes fonctionnelle

- Apport de texture et de corps en bouche
- Stabilisation de l'émulsion
- Remplacement amidon

