

Vinaigrette à la framboise



❖ Sauce légère et onctueuse aux douces notes de framboise, basilic et échalote

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
PUREE DE FRAMBOISE	35,00%
EAU	29,40%
HUILE DE TOURNESOL	24,10%
VINAIGRE DE VIN ROUGE	5,00%
VINAIGRE BALSAMIQUE	1,00%
SUCRE	3,00%
SEL	0,60%
POIVRE BLANC	0,10%
BASILIC FRAIS	1,00%
HI-SMOOTH	0,50%
ÉCHALOTE DESHYDRATÉE - DUCROS	0,30%



PRÉPARATION

- 1- Hydrater HI-SMOOTH : délayer le sel et le sucre à l'eau. Incorporer HI-SMOOTH sous cisaillement dans l'eau.
- 2-Ajouter la framboise.
- 3- Réaliser l'émulsion en ajoutant progressivement l'huile.
- 4- Ajouter le vinaigre blanc et le vinaigre balsamique. Mélanger sous forte agitation.

Vinaigrette à la framboise



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1025 245	kJ kcal
Matières grasses	24,2	g
dont acides gras saturés	2,8	g
Glucides	5,1	g
dont sucres	4,8	g
Protéines	0,6	g
Sel	0,6	g
Fibres	2,6	g



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture & de suspension

- Bonne dispersion et solubilisation à froid
- Bon épaississant et gélifiant
- Bon émulsifiant
- Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

Ingrédient clean label issu du lin

