

Préparation de fruit à la fraise



❖ Préparation de fraise sans additifs pour une texture onctueuse et nappant dans le yaourt

| INGREDIENTS | % POURCENTAGE |
|--------------------------|---------------|
| EAU | 32,75% |
| HI-SMOOTH | 1,75% |
| SUCRE | 30,00% |
| PUREE DE FRAISE SURGELEE | 34,00% |
| CONCENTRÉ DE CITRON | 0,20% |
| EXBERRY SHADE VIVID RED | 0,20% |
| <u>HI SHIELD P TH</u> | <u>1,10%</u> |



PRÉPARATION

1- Hydrater HI-SMOOTH : Incorporer les $\frac{3}{4}$ de la quantité d'eau initiale et la moitié de la quantité de sucre dans le bol du Thermomix. Mélanger puis ajouter la totalité du HI-SMOOTH. Mixer ce mélange sous forte agitation pendant 2-3 minutes. Ajouter les fruits.

2- Pasteuriser : chauffer le mélange puis incorporer la seconde moitié du sucre, l'acide et le conservateur. Ajouter en fin de pasteurisation le colorant et l'eau restante. Pasteurisation : 10min à 90°C.

3- Refroidir la préparation de fruit sous faible agitation mécanique entre 35°C et 40°C.

Préparation de fruit à la fraise



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| Énergie | 645 154 | kJ kcal |
| Matières grasses | 0,1 | g |
| dont acides gras saturés | 0,0 | g |
| Glucides | 36,6 | g |
| dont sucres | 35,0 | g |
| Protéines | 0,3 | g |
| Sel | 0,0 | g |
| Fibres | 2,1 | g |



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et 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

