

Steak et boulettes vegan



♥ Délicieux steak végétal tendre et ferme aux légères notes d'échalote

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
NUTRALYS®T70S	14,78%
EAU	51,53%
HI-MODI FLOUR M	4,80%
HI-SMOOTH	1,11%
HUILE DE TOURNESOL	5,91%
NUTRALYS®TP65 M EXP	14,78%
SEL	0,75%
EXBERRY SHADE VEGGIE RED	0,20%
ÉCHALOTE DESHYDRATÉE - DUCROS	0,52%
HI-BOOSTER 001	0,37%
DEXTROSE	1,55%
PEA FIBER I 50 M	3,70%

NUTRI-SCORE



PRÉPARATION

- 1-Hydrater la protéine de pois texturée dans le mélangeur pendant 30 min sous agitation avec 62% de l'eau de la recette et le colorant.
- 2-Incorporer l'huile végétale puis émincer la protéine hydratée.
- 3-Préparer une solution à base de HI-MODI FLOUR M avec 26% de l'eau de la recette et cuire le mélange à 90°C pendant 20 minutes.
- 4-Préparer une solution à base de HI-SMOOTH avec 12% de l'eau de la recette : hydrater HI-SMOOTH sous cisaillement jusqu'à la formation d'un gel homogène.
- 5-Ajouter successivement les solutions d'HI-MODI FLOUR M encore chaude et HI-SMOOTH aux protéines tout en mélangeant.
- 6-Incorporer le reste des ingrédients en poudre et mélanger.
- 7-Façonner les steaks et les conserver au frais.

Steak et boulettes vegan



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	847	kJ
	202	kcal
Matières grasses	8,0	g
dont acides gras saturés	1,0	g
Glucides	9,4	g
dont sucres	2,6	g
Protéines	21,0	g
Sel	1,8	g
Fibres	4,7	g



HI-MODI FLOUR M

Farine fonctionnelle de maïs

- ✦ Bon épaississant
- ✦ Apport de texture et de liant

HI-SMOOTH

Agent naturel de texture et de suspension

- ✦ Bon épaississant et gélifiant
- ✦ Apport de texture et de liant

