

Mayonnaise vegan – Process à chaud



❖ Délicieuse mayonnaise, sans œuf, entièrement végétale et très crémeuse

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
EAU	29,20%
HI-VEG SYSTEM M	2,75%
SUCRE	2,00%
SEL	0,90%
HUILE DE TOURNESOL	61,85%
VINAIGRE D'ALCOOL	3,00%
EXBERRY SHADE YELLOW CLOUDY	0,20%
CONCENTRÉ DE CITRON - BAYERNWALD	0,10%



PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du Thermomix, incorporer les ingrédients en poudre à l'eau préalablement chauffée entre 80-90°C. Mélanger à grande vitesse pendant 4 minutes.
- 2- Incorporer progressivement l'huile tout en mélangeant avec un fort taux de cisaillement
- 3- Ajouter le vinaigre et le jus de citron, mélanger sous forte agitation pendant 30 secondes..



Mayonnaise vegan – Process à chaud



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	2370 566	kJ kcal
Matières grasses	61,9	g
dont acides gras saturés	7,1	g
Glucides	3,9	g
dont sucres	2,1	g
Protéines	0,7	g
Sel	0,9	g
Fibres	0,1	g



HI-VEG SYSTEM M

Mix fonctionnel pour le remplacement des œufs dans la mayonnaise

- Complexe végétal émulsifiant & gélifiant
- Free from : œufs, allergènes & additifs
- Recette savoureuse & texture onctueuse

