



Mayonnaise

Ingrédients

Huile	80%
Eau	5.40%
Jaune d'oeuf	7.00%
Vinaigre	6.00%
Moutarde	0.70%
Sel	0.30%
Sucre	0.50%
Satialgine® S550NS	0.10%



Instructions

1. Pré-mélangez tous les ingrédients secs
2. Dispersez le mélange dans l'eau, ajoutez le vinaigre puis la moutarde
3. Pasteurisez à 85°C et refroidir à 40°C
4. Emulsionnez et ajoutez successivement dans le mélange émulsionné le jaune d'oeuf et l'huile
5. Versez dans un contenant