



BVP



Fondant au chocolat

Un dessert gourmand, allégé en matières grasses



CLEAN
LABEL



SANS
ADDITIFS



SANS
GLUTEN



Fondant au chocolat

La farine de riz a un fort **pouvoir épaississant et texturant**, qui s'intègre parfaitement dans les recettes grâce à son goût neutre.

En plus de son pouvoir de rétention d'eau, RIZINEL F7 vous permet de **réduire les apports en matières grasses saturées** et ainsi alléger votre matrice et **réduire vos coûts de formulation**. Cet ingrédient e-clean vous permet de proposer des produits sans gluten et sain (diminution de 15% de la teneur en beurre) !

Ingédients

28,2% Oeuf
23,5% Chocolat noir
16,9% Sucre
15,98% Beurre
9,4% Amandes en poudre
2,11% Sucre vanillé
1,41% RIZINEL F7
1,41% Eau
0,84% Amidon de maïs
0,25% Levure chimique

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Cookies standards	Notre cookies	
Énergie	459kCal	417kCal	-9%
Matières grasses	27,5g	27,6g	-25%
Dont acides gras saturés	6,22g	11,3g	
Glucides	45,5g	34g	
Dont sucres	38,5g	30,5g	
Fibres	1,63g	1,7g	
Protéines	6,58g	7,4g	
Sel	0,079g	0,03	+12%

Étapes clés

PREPARATION

Mélanger les ingrédients pour avoir une pâte homogène

CUISON

180°C
pendant
15 min

rizinel f7

Rizinel F7 est une **farine de riz**

GOÛT ET COULEUR NEUTRE

FACILITATEUR D'EXPANSION

PROPRIÉTÉS ÉPAISSISSANTES
ET GÉLIFIANTE

+ INGREDIENT NUTRITIONNEL

Conservation de l'onctuosité

Diminution de la teneur en
matières en matières grasses et
d'acides gras saturés

Texture moelleuse

Aucune altération gustative

Optimiser le coût de revient de vos recettes



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr



BAKERY



Chocolate fondant

A low fat gluten free dessert



CLEAN
LABEL



ADDITIVES
FREE



GLUTEN
FREE



Chocolate fondant

Rice flour has a **strong thickening and texturizing power**, integrates perfectly in the recipes with its neutral taste.

In addition to its **water retention**, our rice flour is made from a sustainable production process and allows you to **reduce the fat content**: it lightens your recipes & reduces your costs. This **e-clean ingredient** enables you to offer glutineless and heathy products (15% reduction in butter content)!

Ingredients

28,2% Egg
23,5% Dark chocolat
16,9% Sugar
15,98% Butter
9,4% Ground almonds
2,11% Vanilla sugar
1,41% RIZINEL F7
1,41% Water
0,84% Corn starch
0,25% Baking powder

Nutritional values (per 100g)	Standard chocolate fondant	Our chocolate fondant	
Energy	459kCal	417kCal	-9%
Fat Including saturated	27,5g 6,22g	27,6g 11,3g	-25%
Carbohydrates Including sugars	45,5g 38,5g	34g 30,5g	
Fibers	1,63g	1,7g	
Proteins	6,58g	7,4g	+12%
Sodium	0,079g	0,03	

Key steps

PREPARATION

Mix the ingredients to form a smooth paste

COOKING

180°C for 15 min

rizinel F7

Rizinel F7 is a rice flour

NEUTRAL TASTE AND COLOUR



EXPANSION ENHANCER

THICKENING AND GELLING PROPERTIES



A NUTRITIONAL INGREDIENT

Conservation of **creaminess**

Lower fat & saturated fatty acid
content : -3% of butter

Soft texture

No alteration of taste

Optimize the cost price of your recipes



VP Ingredients



www.vpingredients.com



vp.ingredients@vivienpaille.fr