

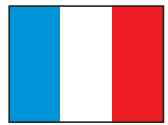


**L'expert en TAPIOCA**

CLEAN LABEL - SANS GLUTEN  
VÉGAN - NON OGM - BIOLOGIQUE

**LA SOLUTION à vos challenges de formulation**

SANS ALLERGÈNE - ALLÉGÉ - CRÉMEUX  
JUTEUX - SUCCULENT - BRILLANT





# Tipiak, L'Expert en Tapioca



Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter quelques unes des meilleures recettes formulées par notre équipe R&D Tipiak, en s'appuyant sur la gamme de texturants Tapiocaline®.

## • Texturant Clean Label

Depuis 1967, Tapiocaline®, texturant de manioc **clean label** unique, est **fabriquée en France** par Tipiak, via un **procédé exclusif**. Le Tapioca est au coeur de l'ADN de Tipiak : en effet, l'entreprise importe du Manioc depuis 1835.



## FONCTIONNALITÉS UNIQUES

Tapiocaline® est un texturant de manioc **partiellement pré-gélatinisé**. Elle présente une **très forte capacité d'absorption d'eau** (jusqu'à 5 fois son poids), et notamment à froid. Une fois chauffée, à partir de 65°C, Tapiocaline® développe un gel qui présente une **forte viscosité**. Tapiocaline® est **neutre de goût, transparente et sans odeur**.

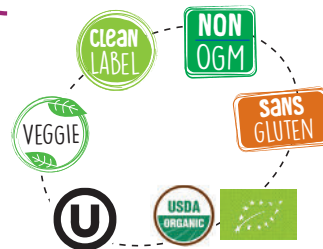


## BÉNÉFICES DE TAPIOCALINE®

• Clean Label	Permet d'avoir une liste-ingrédient sans E
• Texture Améliorée	Apporte plus de succulence, de crémeux, de juteux, d'onctueux
• Réduction de MG	Permet de réduire de 50% la MG, sans effet néfaste sur l'organoleptique des produits
• Optimisation des Coûts	Remplace les ingrédients onéreux
• Aide au Process	Epaissit les matrices, et facilite ainsi moulages et dosages



## BÉNÉFICES





# Même Procédé de Fabrication... Multitude d'Applications... Différents Bénéfices



Déclaration:  
Fécule de Manioc



5 granulométries ▶ 5 résultats différents



Grains extra fins

FA 517

SAUCE

+ de Brillance  
++ Absorption eau  
++ Réduction MG  
+ Onctueux

CR 521

TOUT

+ Juteux  
+ Aide au fromage  
++ Absorption eau  
++ Réduction MG

EX 533

VIANDE

+ Juteux  
+++ Liant  
Effet pulpeux  
++ Réduction MG

ST 500

DESSERT

Imitation des  
akènes de fruits  
Effet visuel  
original

PF 542

PETFOOD

Sans céréale  
++ d'Appétence  
++ Digestibilité



# Gamme Exclusive de TAPIOCA

Tipiak propose une gamme unique de texturants 100% manioc, avec des propriétés exclusives



## Tapiocaline




**Déclaration:** Fécula de manioc, tapioca

## Prétaline



**Déclaration:** Fécula de manioc, tapioca

## Spécialine



**Declaration:** E1442 Amidon modifié de manioc

<b>Bénéfices</b>	Aide au process
<b>Fonctionnalités</b>	A froid, épaissit sauces & appareils. Maintient les marquants en suspension

<b>Bénéfices</b>	Réduit la MG & Améliore la texture
<b>Fonctionnalités</b>	Résiste aux process matraquants



**Perles de Tapioca**  
**Fécula de Manioc Native**



### APPLICATIONS

VIANDE

POISSON

SAUCE

DESSERT

BVP

SANS  
GLUTEN

VÉGÉTAL

WORLD  
FOOD

SENIOR  
FOOD

PETFOOD



**FONCTIONNALITÉS DE TAPIOCALINE® CR 521 & PRÉTALINE® 798**

• Aide au Process	Prétaline® empêche les pépites de chocolat de sédimenter au fond de la pâte. L'appareil est <b>plus épais et donc plus facile à doser</b>
• Réduction de MG	La MG est <b>réduite de 15%</b> en ajoutant simplement 2% de Tapiocaline® et de l'eau
• Texture Améliorée	Fortes capacités de rétention d'eau de la Tapiocaline® ► <b>Douceur</b> supplémentaire et sensation grasse en bouche
• Optimisation des Coûts	La teneur en sucre est réduite grâce au goût neutre de la Tapiocaline®. Œufs entiers sont réduits. Pépites de chocolat plus visibles ► Moins de marqueurs nécessaires
• Clean Label	2 ingrédients pour une seule déclaration-ingrédients : <b>Fécule de tapioca</b>

**Tapiocaline**      **Prétaline**



**RECETTE**

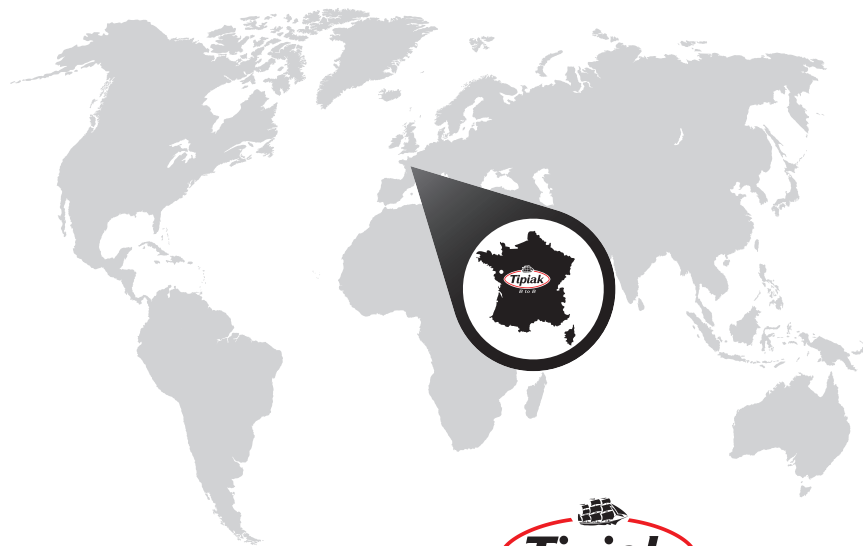
- Mélanger Tapiocaline® et Prétaline® avec les autres poudres.
- Placer les ingrédients secs dans le pétrin et mélanger à vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 2 pendant 1 min et vitesse 3 pendant 4 min.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Cuire au four à 180° C pendant au moins 20 min.

Ingrédients (%)	Témoin	Essai
Farine	22.20	19.30
Sucre	21.40	16.10
Beurre doux	21.40	18.40
Œuf entier	21.20	18.90
Pépites de chocolat	8.00	8.00
Glycerol	4.60	4.60
Eau	-	5.10
Sorbitol	-	4.60
<b>TAPIOCALINE® CR 521</b>	-	<b>1.80</b>
<b>PRÉTALINE® 798</b>	-	<b>1.80</b>
Levure	0.70	0.90
Sel	0.50	0.50
Total	100.00	100.00



**BÉNÉFICES**





**L'Expert du Tapioca**

**TIPIAK ÉPICERIE**

**Service Industrie**

**D2A Nantes-Atlantique - BP 5**

**44860 PONT-SAINT-MARTIN**

**es-industrie@tipiak.fr**

**02 40 32 11 13**

**industrie.tipiak.fr**

**Tapioca, les racines du succès**

