

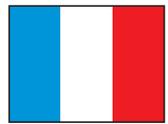


L'expert en TAPIOCA

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

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

Bénéfices	Réduit la MG & Améliore la texture
Fonctionnalités	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



FUNCTIONNALITÉS DE TAPIOCALINE FA 517 SG

• Aide au Process	Permet d'augmenter la viscosité de la pâte à froid. L'étalement du biscuit pendant la cuisson est réduit assurant des formes régulières
• Texture Améliorée	Réduit la sécheresse que peuvent apporter des farines sans gluten Pour obtenir une texture plus croustillante et plus savoureuse
• Optimisation des Coûts	Réduit la casse produit et donc les pertes grâce à l'aide au formage de Tapiocaline®



RECETTE

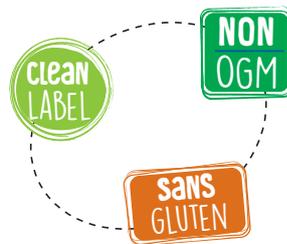
- Mélanger ensemble toutes les poudres.
- Ajouter la margarine, l'œuf liquide et l'eau puis pétrir.
- Incorporer les pépites de chocolat. Laisser poser les pâtes à 4°C.
- Doser 16g par cookie, aplatir et cuire ensuite 11 min à 180 °C.

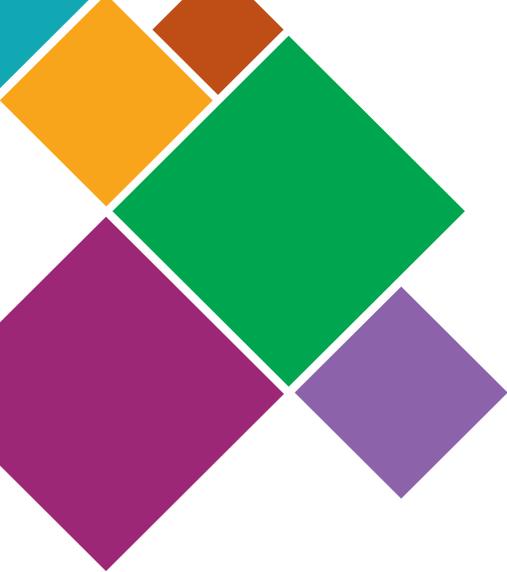
Ingrédients (%)	Témoin	Essai
Sucre	26.00	26.00
Margarine	23.00	23.00
Farine de riz	15.00	15.00
Farine de maïs	15.00	15.00
Pépites de chocolat	8.60	8.60
Œuf entier liquide	6.50	6.50
Fécule de pomme de terre	2.80	-
TAPIOCALINE® FA 517 SG	-	2.80
Eau	1.20	1.20
Levure chimique	1.20	1.20
Arôme vanille	0.50	0.50
Sel	0.20	0.20
Total	100.00	100.00

Tapiocaline



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

