



Le spécialiste des ingrédients bio



# Héliaflor®

## *Protéines de tournesol*

Texturant & émulsifiant • bio • vegan • sans gluten •  
riche en protéines • naturellement riche en fibres





# Qu'est-ce qu'Héliciaflor® ?

- 🌱 Un agent émulsifiant
- 🌱 Il améliore la qualité alvéolaire des pâtes levées
- 🌱 Un texturant miscible dans l'eau
- 🌱 Un complément alimentaire
- 🌱 Il est 100% biologique
- 🌱 Avec 100% de tournesol européen
- 🌱 C'est un produit vegan
- 🌱 Il est sans gluten
- 🌱 Il est riche en protéines et naturellement très riche en fibres
- 🌱 Il a une faible teneur en glucides et en matières grasses
- 🌱 Avec des domaines d'applications variés en alimentaire : boulangères, sauces, mousses, produits carnés, produits hyperprotéinés, patés végétaux, glaces, sorbets, pâtes à tartiner, ... et utilisable également en cosmétique.



## Nous vous proposons deux protéines différentes :

	<b>Héلياflor® 45</b> <b>Protéines de tournesol</b>	<b>Héلياflor® 55</b> <b>Protéines de tournesol</b>
<b>Production</b>	<p>Pression spéciale à froid de graines de tournesol (brevet déposé) finement broyées</p> <p>Issues de l'agriculture biologique</p> <p>Fabriquées en Allemagne</p> <p>Production conforme à l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Analyse des dangers et points critiques à maîtriser)</p> <p>Tests approfondis par des laboratoires accrédités</p>	<p>Pression spéciale à froid de graines de tournesol (brevet déposé) finement broyées</p> <p>Extraction co<sub>2</sub></p> <p>Issues de l'agriculture biologique</p> <p>Fabriquées en Allemagne</p> <p>Production conforme à l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Analyse des dangers et points critiques à maîtriser)</p> <p>Tests approfondis par des laboratoires accrédités</p>
<b>Texture</b>	Poudre	Poudre
<b>Propriétés sensorielles</b>	<p>Saveur et odeur : noisette</p> <p>Apparence : beige-brun</p>	<p>Saveur et odeur : neutre</p> <p>Apparence : beige</p>
<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)</b>	<p>Valeurs énergétiques : 1 498 kJ / 350 kcal</p> <p>Lipides : 9-12 g</p> <p>Dont acides gras saturés : 1 g - 1,7 g</p> <p>Glucides : 8-12 g</p> <p>Dont sucres : 4,2 g</p> <p>Fibres : 17-20 g</p> <p>Protéines : min. 45%</p> <p>Sodium : &lt; 5 mg</p>	<p>Valeurs énergétiques : 1 310 kJ / 310 kcal</p> <p>Lipides : &lt; 2 g</p> <p>Dont acides gras saturés : &lt; 0,5 g</p> <p>Glucides : 10 - 15 g</p> <p>Dont sucres : 5,3 g</p> <p>Fibres : 19,22 g</p> <p>Protéines : min. 55 g</p> <p>Sodium : &lt; 5 mg</p>
<b>Capacités émulsives</b>	Excellente hydrosolubilité et liposolubilité Exemple : 100 g d'Héلياflor® pour 500 g d'eau	Excellente hydrosolubilité et liposolubilité Exemple : 100 g d'Héلياflor® pour 400 g d'eau

# Utilisations d'Héliciaflor®

## >> Avec les aliments crus

Héliciaflor® est un ingrédient à forte valeur ajoutée, qui enrichit des recettes à base d'aliments crus, apportant des protéines bénéfiques pour la santé :

- > vitamines B (particulièrement l'acide folique),
- > minéraux,
- > composés photochimiques.

Elle se distingue, alors, des protéines végétales bio ainsi que des protéines classiques conventionnelles.

## MAIS POURQUOI ?

Lors du procédé de production d'Héliciaflor®, la protéine est chauffée jusqu'à atteindre une température de 65°C. Puis, elle subit un traitement spécifique contrôlé qui conserve les caractéristiques des graines de tournesol et utilise uniquement les fractions protéiques pures et fonctionnelles.

La structure de cette protéine améliore les propriétés émulsifiantes, c'est-à-dire qu'elle est plus polyvalente, grâce à ses fortes capacités de liaison avec les graisses et l'eau.

Pour exemple, la préparation d'une mayonnaise vegan avec une émulsion stable est difficile à concevoir, mais, réalisable grâce aux attributs émulsifiants d'Héliciaflor®.

## À SAVOIR

Durant le stockage, il est déconseillé de l'exposer à une forte chaleur, cela dénaturerait et détruirait la protéine naturelle.

Toutes ces protéines végétales sont traitées avec minutie, toutefois il peut exister des variations de fabrication spécifiques pour chaque protéine.



## >> Pour les tartinables

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final est comprise entre 4 et 15%.

Elle peut être utilisée en raison de ses propriétés émulsives et de la neutralité de son goût comme base pour les tartinades sucrées et salées.

Grâce à sa bonne miscibilité dans l'eau, Héliaflo<sup>®</sup> permet d'obtenir des consistances différentes et des qualités de tartinage variées (± facile à tartiner).



## >> Pour les substituts de « viande »

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final peut aller jusqu'à 20%.

Une bonne miscibilité dans l'eau et une neutralité de goût confèrent à Héliaflo<sup>®</sup> une excellente alternative protéidique pour les plats végétaliens.

De plus, les qualités émulsives et l'effet stabilisateur permettent de faire varier la consistance obtenue.

## >> Avec les produits de boulangerie

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final peut aller jusqu'à 3% en fonction de l'application. Pour le pain noir, la quantité utilisée peut aller jusqu'à 6%.

L'utilisation des protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup>, en boulangerie, permet d'améliorer « la poussée » et la conservation des pâtes. De plus, les pâtes ainsi obtenues ont une teneur en protéine supérieure. Nos clients peuvent utiliser Héliaflo<sup>®</sup> en remplacement de la farine ou des graines de tournesol en fonction du résultat souhaité.



## >> Avec les produits carnés

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final est comprise entre 0,3 et 1%.

Les consommateurs d'Héliaflo<sup>®</sup> nous rapportent des expériences positives avec :

- > **les saucisses cuites** : une meilleure fermeté et moins de perte de volume produite à la cuisson,
- > **les jambons cuits** : une bonne tenue à la découpe, moins de perte à la cuisson et moins de déchets de coupe, donc un rendement plus élevé,
- > **les produits de viande congelée** : son traitement est amélioré, le produit final est moins vulnérable aux fluctuations de la qualité de la viande.

## >> Avec les milk-shakes protéinés

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final peut aller jusqu'à 25%.

Les protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> peuvent être utilisées :

- > en substitut du lactosérum, des protéines de soja, du gluten ainsi que tout cet ensemble,
- > avec des mélanges poudreux pour des boissons protéinées riches en fibres alimentaires.

Les recettes d'émulsion avec Héliaflo<sup>®</sup> sont nombreuses et variées et peuvent être mises en œuvre avec d'autres protéines, huiles (riches en oméga) et fruits.

## >> Avec les barres aux fruits

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final est comprise entre 2 et 10%. On peut ainsi obtenir des barres aux fruits résistantes ou friables.

Les protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> peuvent être utilisées comme un substitut pour les protéines normales telles que lactosérum, protéines de soja, blé et lupin.



## **>> Avec les pâtes**

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final peut aller jusqu'à 50%.

Les protéines de tournesol, en raison de leur bonne émulsivité dans l'eau, peuvent être utilisées pour la production de pâtes.

Héliaflo<sup>®</sup> offre une alternative aux farines de céréales et dans le même temps la possibilité d'augmenter la teneur en protéine des pâtes. Des essais de production ont été faits pour des tagliatelles.

## **>> Avec les vinaigrettes et mayonnaises**

La quantité de protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> dans le produit final est comprise entre 2 et 5%.

Les protéines de tournesol Héliaflo<sup>®</sup> peuvent être utilisées dans la préparation de vinaigrettes et de mayonnaises, car elles augmentent la viscosité et améliorent la stabilité.

L'utilisation de ces protéines permet par exemple, de faire des vinaigrettes allégées ou des mayonnaises sans œufs. Elles peuvent partiellement ou totalement remplacer d'autres épaississants. La teneur en matières grasses peut ainsi être réduite pour la même sensation gustative.

## **>> En complément alimentaire**

Dans le produit final, les protéines de tournesol peuvent être utilisées pures, en fonction du consommateur. Elles représentent l'apport en protéines dans l'alimentation quotidienne comme celle des céréales, farines de céréales, boissons et sauces...

# 4 idées recettes

## **PAIN D'ÉPEAUTRE À LA FARINE COMPLÈTE avec Héliaflo<sup>®</sup> 45**

### **Ingrédients**

600 g de farine d'épeautre complète

11 g de levure

5 g de sel

8 g de sucre

30 g d'huile végétale

400 ml d'eau chaude

50 g Héliaflo<sup>®</sup> 45 + 150 ml d'eau

Facultatif : assaisonnement avec des graines de tournesol, citrouille...

### **Préparation**

1. Mélanger Héliaflo<sup>®</sup> 45 avec de l'eau et laisser reposer pendant 30 minutes
2. Mélanger la farine d'épeautre complète, la levure, le sel, le sucre et l'huile végétale avec le mélange d'Héliaflo<sup>®</sup>
3. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte collante
4. Couvrir la pâte et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé
5. Pétrir pendant 30 secondes avec les graines
6. Mettre la pâte dans un plat allant au four et laisser reposer pendant quelques minutes. Préchauffez le four à 220°C. Étaler un peu d'eau sur la pâte, découper la surface, mettez le plat dans le four et laissez cuire pendant 5 minutes. Réduire la température à 175 °C et laissez cuire pendant 30 minutes.

## **SAUTÉ DE TOFU AUX LÉGUMES avec Héliaflor® 45**

### **Ingrédients**

300 g de tofu coupé en dés  
1 gousse d'ail écrasée  
1 oignon coupé en dés  
2 tasses d'haricots verts coupés en deux  
2 poivrons coupés en dés  
500 ml de bouillon de légumes  
50 g Héliaflor® 45  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel et poivre

### **Préparation**

1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Faire revenir l'oignon, l'ail, le tofu et les légumes pendant 2-3 minutes.
2. Ajouter le bouillon de légumes et Héliaflor®.
3. Fouetter jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajouter le sel et le poivre. Assaisonner à votre goût.

## **BOISSON PROTÉINÉE À LA FRAISE avec Héliaflor® 55**

### **Ingrédients**

300 ml d'eau  
50 g Héliaflor® 55  
1 tasse de fraises  
1 cuillère à café de miel

### **Préparation**

1. Mélanger tous les ingrédients dans un shaker jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Rajouter, si vous le souhaitez, des baies, des fruits ou du chocolat en poudre.  
Une portion d'Héliaflor® contient environ 30 g de protéines.

# SAUCISSES VÉGÉTALENNES

>> **Recette sans levain** <<

## **Ingrédients**

eau : 200 g  
pois chiches bouillis : 100 g  
Héliciaflor® 45 ou 55 : 95 g  
Vinaigre : 50 g  
Huile : 40 g  
Mélange d'épices (marjolaine, noix de muscade,  
poivre, cumin, piment de la Jamaïque) : 30 g  
Oignons grillés : 20 g  
sel  
Farine de graines de caroube : 10 g  
Ail granulé : 4 g

## **Préparation**

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf Héliciaflor®, jusqu'à obtenir une texture crémeuse
2. Puis ajouter Héliciaflor®
3. Ensuite mélanger le tout
4. Enrouler les saucisses dans une feuille d'aluminium
5. Cuire à la vapeur pendant 30 à 40 minutes ou dans une cocotte-minute pendant 10 à 20 minutes ou cuire dans une poêle pendant quelques minutes. (le temps de cuisson dépend de la taille des saucisses)

>> **Recette avec levain** <<

## **Ingrédients**

eau : 200 g  
pois chiches bouillis : 100 g  
Héliciaflor® 45 ou 55 : 95 g  
Vinaigre : 50 g  
Huile : 40 g  
Mélange d'épices (marjolaine, noix de muscade,  
poivre, cumin, piment de la Jamaïque) : 30 g  
Oignons grillés : 20 g  
Sel  
Farine de graines de caroube : 10 g  
Levure en poudre / bouillon : 11 g  
Ail granulé : 4 g



Z.A des Morandières - 2 rue Copernic 53810 CHANGÉ - France  
Tèl : 02 43 56 95 17 - Fax : 02 43 56 97 83  
[www.actibio.net](http://www.actibio.net)