

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

**APPAREIL POUR SOUFFLES ET TERRINES**

Réf info : T23 30 229

Code vrac : T2330229V indice 4

Code R&amp;D : 105R14010

Créée le : 17.09.2014 (LS)

Révisée le : 20.12.2022 (9) (NSC)

Page 1 / 2

**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer des soufflés et des terrines.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) n°1169/2011)

Pomme de terre (émulsifiant : E471, conservateur : E223)(sulfites\*), blanc d'œuf en poudre (acidifiant : E330, agent foisonnant : E1505) (œuf), farine de blé (gluten), jaune d'œuf en poudre (œuf), fécule de pomme de terre, lactose et protéines de lait (lait), sel, poudre à lever : bicarbonate de sodium- pyrophosphate de sodium, sucre (sulfites\*), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, huile de tournesol, épices, épaississant : E412.

\*Sulfites : 34,2ppm max

**MODE DE PREPARATION**Soufflés :

Mélanger la quantité de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer le fromage râpé et mélanger manuellement. Verser la préparation dans les moules préalablement graissés. Faire cuire à 200°C pendant 20 minutes.

Terrines :

Mélanger la préparation avec l'eau et la crème puis incorporer la garniture et mélanger manuellement. Remplir les terrines préalablement graissées avec l'appareil. Faire cuire à 170°C pendant 35 à 40 minutes.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Crème	Garniture
Pour soufflé			
650g	1,2 L	450g	1kg de fromage râpé
Pour terrine			
650g	1,25L	500g	1kg de garniture

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Cette préparation, à mettre en œuvre avec de l'eau et de la crème, permet d'obtenir un appareil léger et savoureux.

De nombreuses applications sont possibles :

- En soufflé : aux cèpes et bolets, à la pomme de terre, au roquefort, aux poivrons ...
- En gratin : sur du cabillaud et un lit de riste d'aubergines par exemple.
- En terrine : de champignons, d'avocats et de poivrons, de poissons blancs ou de saumon, aux olives et au jambon.
- En enrobage : de viandes blanches (poulet avec une sauce safran).

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de soufflé reconstitué (sans garniture)	Valeurs théoriques pour 100g de terrine reconstitué (sans garniture)
Energie (kJ):	1505	662	652
Energie (kcal):	357	158	156
Matières grasses en g	7,9	8,2	8,5
Dont acides gras saturés en g:	2,5	4,9	5,1
Glucides en g	48	14	13
Dont sucres en g:	6,7	2,3	2,2
Fibres en g :	2,8	0,8	0,8
Protéines en g :	22	6,7	6,5
Sel (Na x 2,5) en g :	7,5	2,1	2,1

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**FICHE TECHNIQUE***Préparation déshydratée pour***APPAREIL POUR SOUFFLES ET TERRINES**

Réf info : T23 30 229

Code vrac : T2330229V indice 4

Code R&amp;D : 105R14010

Créée le : 17.09.2014 (LS)

Révisée le : 20.12.2022 (9) (NSC)

Page 2 / 2

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germs aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 650g

**Remarque :** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée.

L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.