

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
GARNITURE TARTE AU CITRON**

Réf info : T53 06 631  
Code vrac : T5306630V  
Indice 6  
Code R&D : 218E1803

Créée le : 22.09.14 (FG)  
Révisée le : 16.04.2024 (5) (MHA)  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation déshydratée pour élaborer une garniture tarte au citron aromatisée.

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de maïs, œuf entier en poudre (**œuf**), dextrose de blé, jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (7%), acidifiant : acide citrique, huile de tournesol, gélifiant : agar-agar, arômes naturels, colorant : bêta-carotène.

**MODE DE PREPARATION**

1. Délayer la préparation dans l'eau froide ou tiède.
2. Porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant.
3. Ajouter le beurre découpé en morceaux et bien mélanger, verser dans les tartelettes.
4. Mettre au froid et servir bien frais.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Beurre doux	Tartelette de 75 g*
125 g	0,25 L	75 g	10 portions
La boîte : 750 g	1,5 L	450 g	60 portions

\*Tartelette de 75g : 30g de pâte et 45g de garniture citron

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Pour réaliser une tarte au citron traditionnelle, meringuée ou non.  
Peut également être incorporée dans d'autres préparations ou travaillée au siphon, à chaud ou à froid.  
Exemple de recette : mousseline de citron aux framboises.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de garniture (poids d'une portion environ 45g)
Energie (kJ) :	1736	445
Energie (kcal) :	410	107
Matières grasses en g :	5,3	6,8
Dont acides gras saturés en g :	1,4	4,3
Glucides en g :	83	10
Dont sucres en g :	68	8,6
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	5,0	0,7
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,15	0,03

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

\* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 750g

**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 œuvre 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011