	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydratée pour
	MOUSSE NOUGAT DE MONTELIMAR
Réf info : T5310060 Code vrac : T5310060V indice 4 Code R&D : 160S1701	Créée le : 09.09.2014 (LS) Révisée le : 07.02.2020 (5) (MRL) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse nougat aromatisée.

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

Sucre, nougat de Montélimar (amandes émondées grillées, sucre, sirop de glucose de blé, miel, matière grasse végétale (coprah), albumine d'œuf, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), arôme naturel vanille) (**fruits à coques, œuf**) (9,2%), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, sirop de glucose de maïs ou de blé, huile de coco raffinée, épaississant : E1414, dextrose de blé, protéines de lait (**lait**), émulsifiant : E472b, sucre caramélisant, gélifiants : E460 - E450 -E516 - E401, arômes (**céleri**), colorants : E150c - E160a.

MODE DE PREPARATION

Versez la poudre dans le lait tempéré (8 à 20°C). Bien délayer au fouet pour homogénéiser le lait et la poudre. Battre à petite vitesse pendant 1 minute, puis à grande vitesse pendant 5 minutes. Remplir les ramequins avec une poche à douille. Mettre au froid au moins 3 heures avant de servir.

DOSAGE

Produit	Lait tempéré	Produit reconstitué	Portions
450g	1 L	3,3 L	33
La boîte : 800 g	1,8 L	6 L	60

Suggestion : Cette mousse pourra être dégustée avec une de nos purées de fruits. Contient près de 10% de nougat de Montélimar. Cette préparation permet de réaliser un délicieux nougat glacé en remplaçant la moitié du lait par de la crème et en y incorporant un peu de miel liquide et du pralin. Vous pouvez y ajouter quelques petits morceaux de nougat.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 30 mL de lait (poids d'une portion environ 43 g)
Energie (kJ):	1854	308
Energie (kcal):	440	73
Matières grasses en g	12	2,1
Dont acides gras saturés en g:	9,9	1,6
Glucides en g :	79	12
Dont sucres en g:	56	8,9
Protéines en g :	3,6	1,5
Sel (Na x 2,5) en g :	0,18	0,05

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

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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800 g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.