

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
CREME BRULEE AU CHOCOLAT ET AU
GINGEMBRE**

Réf info : T53 115 01

Code vrac : TO5311501V indice 2

Code R&D : 144E1802

Créée le : 08.06.2018 (RG)

Révisée le :

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao)(75%), sucre, amidon de maïs, œuf entier en poudre (3,6%) (œuf), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), colorant : caramel E150c, épaississant : gomme xanthane, gingembre (0,3%), arômes (œuf).

MODE DE PREPARATION

1. Mélanger le lait, la crème et la poudre
2. Porter à ébullition et laisser cuire 1mn, tout en remuant
3. Remplir les moules prévus au piston et mettre au froid.
4. Saupoudrer de sucre roux.
5. Caraméliser légèrement (grill ou chalumeau).

DOSAGE

Produit	Lait	Crème liquide	Crème brûlée reconstituée	Portions (100mL)
150g	0,5 L	0,5 L	1 L	10
La boîte : 900 g	3 L	3 L	6 L	60

SUGGESTIONS DE PRESENTATION**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 mL de lait et 50 mL de crème (poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ):	1653	1037
Energie (kcal):	392	250
Matières grasses en g	6,8	19
Dont acides gras saturés en g:	3,7	13
Glucides en g :	71	15
Dont sucres en g:	61	12
Protéines en g :	6,7	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,15	0,13

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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900g.

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