

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
CREME BRULEE GASTRONOME A LA VANILLE
BOURBON**

Réf info : T5311623

Code vrac : TO5311623V indice 4

Code R&D : 297E1701

Créée le : 26.05.2016 (LS)

Révisée le : 07.06.2023 (4) (VBU)

Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée développée pour l'élaboration d'une crème brûlée à la vanille

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

Sucre, maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs, amidon de maïs, œuf entier en poudre (**œuf**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E415, extrait de vanille (1,5%), gousse de vanille Bourbon (0,9%), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), colorants : E100-E160a-E160c, arôme (**œuf**).

DOSAGE

| Produit | Lait | Crème liquide | Produit reconstituée | Portions |
|-----------------|-------|---------------|----------------------|----------|
| 120g | 400mL | 600mL | 1L | 10 |
| La boîte : 840g | 2,8L | 4,2L | 7L | 70 |

MODE DE PREPARATION

1. Faire bouillir le liquide (lait et crème ou la crème seule)
2. Ajouter la poudre en remuant au fouet
3. Tout en remuant porter à frémissement 1min. C'est prêt !
4. Verser dans les moules prévus. Laisser refroidir
5. Saupoudrer de sucre roux cristallisé
6. Caraméliser au grill du four, à la salamandre ou avec la flamme d'un chalumeau

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Excellente base de dessert à présenter en verrine sous une couche de fruits frais : dés d'ananas et de banane rôtis au sucre de raisin ou nage d'agrumes à l'infusion gingembre-régliasse Toque d'Azur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 40ml de lait et 60ml de crème environ (poids d'une portion environ 112g) |
|---------------------------------|--|--|
| Energie (kJ) : | 1687 | 1086 |
| Energie (kcal) : | 398 | 262 |
| Matières grasses en g : | 1,7 | 21 |
| Dont acides gras saturés en g : | 0,5 | 14 |
| Glucides en g : | 93 | 15 |
| Dont sucres en g : | 75 | 12 |
| Fibres en g : | 1,3 | <0,5 |
| Protéines en g : | 1,9 | 2,8 |
| Sel* (Na x 2,5) en g : | 0,13 | 0,10 |

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 sulfite-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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 840g

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.

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