	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour BAVAROIS PRALINE	
	Réf info : T53 15 718 Code vrac : TO5315718V indice 3 Code R&D : 077P1509	Créée le : 23.01.2018 (RG) Révisée le : 10.10.2022 (3) (NSC) Page 1 / 1

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

Sucre, lactosérum en poudre, praliné grains (noisette, sucre) (**fruits à coques**) (8%), gélatine de bœuf, cacao, sucre caramélisant, arômes, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), colorant : caramel E150c.

MODE DE PREPARATION

1. Verser la préparation dans l'eau et battre le mélange pendant 4min. Réserver le produit.
2. Monter la crème en chantilly seule.
3. Incorporer progressivement le mélange à la chantilly.
4. Montage.
5. Mettre au froid au moins 2 heures.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème entière liquide froide	Produit reconstitué
100g	0,15L	0,25L	0,75L
La boîte : 800g	1,2L	2L	6 L

Un grand classique dans les desserts légers et frais, à servir de manière traditionnelle, ou qui constituera une excellente base de création pâtissière.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (20g de préparation + 30ml d'eau + 50ml de crème)
Energie (kJ):	1681	940
Energie (kcal):	397	226
Matières grasses en g	4,1	16
Dont acides gras saturés en g:	1,3	11
Glucides en g :	79	17
Dont sucres en g:	76	16
Fibres en g :	2,3	0,5
Protéines en g :	9,2	3,1
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,20	0,08

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 naturelle de sodium

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

Boite de 800g.

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.

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