

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour  
**CREME FONDANTE AU LITCHI ET POIVRE  
DE CASSIS**

Réf info : T5324311

Code vrac : T5324311V indice 4

Code R&amp;D : 188E1506

Créée le : 03.08.2015 (LS)

Révisée le : 21.11.2022 (VBU)

Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, épaississants : amidon modifiée de maïs (E1422) – E415, litchi en poudre (maltodextrine de maïs) (2%), arômes, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), poivre de cassis (0,6%), huile de colza, colorant : E120.

**DOSAGE**

Produit	Lait	Crème liquide	Litres reconstitués	Portions
150g	500mL	500mL	1L	10
La boîte = 900g	3L	3L	6L	60

**MODE DE PREPARATION**

- Porter à ébullition le mélange lait + crème.
- Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant.
- Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à refroidissement complet, minimum 3 heures avant de servir.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Un dessert léger et parfumé, bien équilibré autour de la rondeur du litchi et des notes plus typées du poivre de cassis.  
Un délice qui se suffit à lui-même ou à servir agrémenté d'un biscuit aux amandes ou d'un petit macaron à la framboise.  
Pour une présentation originale et gourmande, garnir des fonds de tartelette Toque d'Azur avec cette crème et décorez de fruits frais.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15 g de préparation + 50 mL de lait et 50 mL de crème 35 % MG (poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ):	1632	1023
Energie (kcal):	384	246
Matières grasses en g :	0,2	18
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	12
Glucides en g :	95	18
Dont sucres en g :	84	15
Fibres en g :	0,7	<0,5
Protéines en g :	<0,5	2,7
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,05	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	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia Coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	1000 /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 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.