

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
PANNA COTTA SAVEUR CAMEL AU  
BEURRE SALE**

Réf info : T53 30 382

Code vrac : T5330382V indice 5

Code R&amp;D : 061P2101

Créée le : 10.01.2014 (LS)

Révisée le : 25/02/2022 (7) (MCO)

Page 1 / 2

**DEFINITION PRODUIT**

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une panna cotta saveur caramel au beurre salé

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

Sucre, maltodextrine de pomme de terre et/ ou de maïs, gélatine bovine, arômes, sel, colorants : E150c-E100-E160c, épaississant : gomme de xanthane.

**MODE DE PREPARATION**Rendement : **50 à 100 portions**

Faire bouillir le liquide. Ajouter la poudre en remuant au fouet. Tout en remuant, porter à frémissement 1 minute. C'est prêt !

Graisser les moules ou verser un peu de nappage dans le fond des moules pour faciliter le démoulage. Mettre au froid pendant au moins 4h.

**Recommandations pour le démoulage :**

- Passer les contenants sous l'eau chaude.
- Décoller les bords du contenant au couteau

**DOSAGE**

Produit	Lait	Crème liquide 35% de matière grasse	Litres de préparation reconstituée	Portions
180g	0,5L	0,5L	1L	10 à 20
900g	2,5L	2,5L	5L	50 à 100

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Une touche très tendance pour cette recette.

Délicieux avec :

- Une compote de fruits d'automne ou d'hiver,
- Sur un blini au chocolat
- Sur une tarte aux pommes et aux raisins caramélisés
- En accompagnement d'un brownie au chocolat ...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 25 ml de crème à 35% de matière grasse + 25 ml de lait (poids d'une portion environ 59g)
Energie (kJ):	1626	531
Energie (kcal):	383	128
Matières grasses en g	<0,5	8.9
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	6.0
Glucides en g :	91	10
Dont sucres en g:	76	8.3
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	4,2	1.7
Sel (Na x 2,5) en g :	2,30	0.25

*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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

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

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
PANNA COTTA SAVEUR CAMEL AU  
BEURRE SALE****Réf info : T53 30 382**

Code vrac : T5330382V indice 5

Code R&amp;D : 061P2101

Créée le : 10.01.2014 (LS)

Révisée le : 25/02/2022 (7) (MCO)

Page 2 / 2

**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**

Boite 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.

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
PANNA COTTA SAVEUR CAMEL AU  
BEURRE SALE****Réf info : T53 30 382**

Code vrac : T5330382V indice 5

Code R&amp;D : 061P2101

Créée le : 10.01.2014 (LS)

Révisée le : 25/02/2022 (7) (MCO)

Page 3 / 2

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.