	FICHE TECHNIQUE
	PREPARATION DESHYDRATEE POUR PANNA COTTA SPECULOOS
Réf info : T5330385 Code vrac : T5330385V indice 4 Code R&D : 134P13025	Créée le : 22.11.2013 (LS) Révisée le : 05.10.2022 (7) (MCO) Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une panna cotta speculoos.

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

Sucre, spéculoos (32%) (farine de blé, sucre, huile et graisse végétales (palme et colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (E500), sel, cannelle) (**gluten**), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, gélifiant : agar-agar, épice, sel, colorant caramel E150c.

DOSAGE

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

Suggestions : Une savoureuse déclinaison de la panna cotta traditionnelle.

MODE DE PREPARATION

Rendement : **50 à 100 portions**

1. Faire bouillir la crème et le lait
2. Ajouter la poudre en remuant au **fouet.** Tout en remuant, porter à frémissement 1 mn. C'est prêt !
3. Graisser les moules ou verser un peu de nappage dans le fond des moules pour faciliter le démoulage.
4. Verser dans les moules prévus.
5. Mettre au froid pendant 4 heures ou préparer la veille pour le lendemain.

Recommandations pour le démoulage : -Passer les contenants sous l'eau chaude.
-Décoller les bords du contenant au couteau.

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):	1766	510
Energie (kcal):	418	123
Matières grasses en g	5,9	8.6
Dont acides gras saturés en g:	2,8	5.9
Glucides en g :	88	9.6
Dont sucres en g:	63	7.3
Fibres en g :	2,4	<0.5
Protéines en g :	1,9	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,78	0,1

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g

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.