

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
ENTREMETS SAVEUR VANILLE**

Réf info : 60 10 436

Code vrac : T6010436V indice 6

Code R&D : 141P13024

Créée le : 06.01.2014 (LS)

Révisée le : 17.03.2022 (VB)

Page 1 / 1

MODE DE PREPARATION

Préparation déshydratée pour élaborer un entremets vanille aromatisé.

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

Sucre, lactose (lait), sirop de glucose de blé, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), amidon de maïs, arômes, fibre de blé, colorants : E100 – E160a – E160c.

MODE DE PREPARATION

1. Faire bouillir le liquide (lait ou lait et crème ou la crème seule)
2. Ajouter la poudre en remuant au fouet.
3. Tout en remuant, porter à frémissement 1 min.
4. Verser dans les moules prévus. Refroidir

Avec plus ou moins de crème, l'entremets peut être transformé en « crème » pour réaliser, par exemple, des petits « pots de crèmes ».

DOSAGE

Produit	Lait	Entremets reconstitués	Portions
120g	1 L	1 L	10
La boîte : 900g	7,5 L	7,5 L	75

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Saupoudrer de Croc Déco praliné noisette pour apporter saveur et croquant.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100mL de lait (poids d'une portion environ 112g)
Energie (kJ):	1635	392
Energie (kcal):	385	93
Matières grasses en g	<0,5	1,6
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	1,1
Glucides en g :	95	16
Dont sucres en g:	71	13
Fibres en g :	1,5	0,2
Protéines en g :	<0,5	3,3
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,08	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
Salmonelles		absence /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.