

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
ENTREMETS NOIR**

Réf info : T60 10 472

Code vrac : T6010472V indice 2

Code R&D : 134P13045

Créée le : 11.04.2014 (MR)

Révisée le : 20.12.2022 (4) (NSC)

Page 1 / 1

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

Sucre, chocolat en poudre (cacao, sucre) (31,25%), amidon de maïs, lactose (lait), cacao maigre en poudre, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), épaississant : E415, extrait de cacao.

MODE DE PREPARATION

1. Faire bouillir le liquide.
2. Ajouter la poudre en remuant au fouet.
3. Tout en remuant, porter à frémissement 2 à 3 mn. C'est prêt.
4. Verser dans les moules prévus. Refroidir

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

Délicieux avec des noix ou des noisettes broyées, ou encore en mélange avec du flan noix de coco. Pour finir, recouvrir de nappage chocolat ou déposer un macaron de chantilly à la poche à douille.

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):	1604	397
Energie (kcal):	379	94
Matières grasses en g	2,9	1,9
Dont acides gras saturés en g:	1,7	1,3
Glucides en g :	81	15
Dont sucres en g:	72	13
Fibres en g :	6,5	0,8
Protéines en g :	3,7	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,15	0,10

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 détectée/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.