

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
CANNELES**Réf info : T65 014 28  
Code vrac : T6501428V indice 2  
Code R&D : 205J0803Créée le : 21.08.2015 (FG)  
Révisée le : 27.03.17(3) (RG)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour préparer des cannelés.

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), lait entier en poudre (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), arôme.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Beurre	Pour un sachet
900g	1 L	100g	60 à 70 gros cannelés
1,8kg	2L	200g	180 à 200 petits cannelés

**MODE DE PREPARATION**

Faire bouillir la moitié d'eau nécessaire. Hors du feu, ajouter à l'eau bouillante l'autre moitié d'eau et le beurre. Une fois le beurre fondu, verser le tout sur la préparation pour cannelés. Bien mélanger et réserver au frais à 4°C.

Il est préférable de préparer la pâte minimum 12h avant cuisson, idéalement 24h avant.

Cuisson en moules traditionnels beurrés ou en moules souples.

Petits formats : cuisson 10 minutes à 230°C puis environ 30 à 40 minutes à 190°C.

Grands formats : cuisson 15 minutes à 230°C puis environ 1h à 190°C.

Adapter vos temps et température de cuisson selon le four et le moule que vous utilisez.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

- Personnalisez vos cannelés avec la large gamme d'arômes Toque d'Azur (fleur d'oranger, rhum, caramel, jasmin ou pomme d'amour).

- Le format mini est idéal pour vos cafés gourmands.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 grand cannelé reconstituée d'environ 66.7g (avec 30g de préparation + 33,3 ml d'eau + 3,3 g de beurre)
Energie (kJ):	1716	613
Energie (kcal):	406	146
Matières grasses en g	6,7	4,7
Dont acides gras saturés en g:	4,0	3,0
Glucides en g	77	23
Dont sucres en g:	57	17
Protéines en g :	8,9	2,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,20	0,08

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	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**

Sachet de 1,8 kg.

**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.