

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
BROWNIE AUX ECLATS DE Caramel D'ISIGNY ET  
NOIX DE PECAN**Réf info : T6501435  
Code vrac : COR4475V  
Indice 2  
Code R&D : 330L2101Créée le : 05.01.2022 (MHA)  
Révisée le : (0)  
Page 1 / 1**DEFINITION**

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un brownie aromatisé.

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), noix de pécan (**fruits à coque**) (8%), œuf entier en poudre (**œuf**), éclat de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier en poudre, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza) (4%) (**lait**), grué de cacao, cacao, sel, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, arôme, épaississant : gomme xanthane.

**MODE DE PREPARATION**Dosage : **un sachet de 5kg de préparation + 2,5 l d'eau + 1,5 l d'huile de tournesol.**

Rendement : environ 144 rations.

Peux se réaliser en bac gastro 1/1 de 6 cm ou en caissette individuelle.

Dosage indicatif pour un gastro : 1,000 kg de préparation + 500 ml d'eau + 300 g d'huile de tournesol.

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile au fouet ou au batteur avec la feuille jusqu'à obtention d'un

mélange homogène. Verser en bac gastro graissé. Mettre au four 25 à 30 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestion : l'huile peut être remplacé par du beurre fondu froid.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 part d'environ 62,5g
Energie (kJ) :	1755	982
Energie (kcal) :	417	235
Matières grasses en g :	11	14
Dont acides gras saturés en g :	2,5	1,9
Glucides en g :	70	24
Dont sucres en g :	43	15
Protéines en g :	8,0	2,8
Sel (Na x 2,5) en g :	1,4	0,48

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :**

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts <15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	Fréquence libre **
<b>Objectif nutritionnel GEMRCN :</b>	Diminuer les apports en glucides simples et lipides

\*\*Tenir compte des fréquences de service recommandé pour les autres desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

**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

**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**

Sac de 5,000kg.

**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 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.