

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
MADELEINE**Réf info : T6501429
Code vrac : TO6501429V indice 3
Code R&D : 293E1507Créée le : 15.12.2015 (RG)
Révisée le : 02.03.18 (2)(RG)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour préparer des madeleines.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)Farine de blé (**gluten**), sucre, amidon de maïs, sirop de glucose de blé, amande (**fruits à coques**), confiture de lait en poudre (lait écrémé, sucre, petit-lait, beurre, arôme naturel vanille) (**lait**), huile de colza, poudre à lever : E450 – E500, émulsifiant : E472a – E472b (sirop de glucose de blé et/ou de maïs, lait écrémé en poudre) (**lait**), arômes.**DOSAGE**

Produit	Oeufs	Lait	Beurre	Produit reconstitué
250g	2	25 mL	125g	15 madeleines
1,8kg	14	180mL	900g	108 madeleines

MODE DE PREPARATION

Verser le contenu du sachet dans un récipient. Ajouter les 14 œufs et 180mL de lait

Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter les 900g de beurre fondu tempéré et remélanger à l'aide d'un fouet. Répartir la pâte dans les moules à madeleines.

Cuisson en moules traditionnels beurrés ou en moules souples.

Cuisson 10 à 12 minutes à 170°C.

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

Rendement : 108 madeleines**LE CONSEIL DU CHEF**

Le chef pourra personnaliser sa recette avec du chocolat, des fruits, un glaçage ou tout autre décor de son choix.

Idéal pour un café gourmand raffiné.

A décliner avec notre gamme d'arômes et de colorants.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une madeleine reconstituée d'environ 33g (avec environ 16,7g de préparation + 1,7 ml de lait + 6,7g d'œuf + 8,3 g de beurre)
Energie (kJ):	1602	565
Energie (kcal):	378	135
Matières grasses en g	3,1	8,0
Dont acides gras saturés en g:	0,6	4,9
Glucides en g	82	14
Dont sucres en g:	43	7,3
Protéines en g :	4,7	1,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,50	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	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.