	Réf. info : S732	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801915 Code vrac : 679801911 indice 5 Réf. R&D : 112E409	Préparation déshydratée pour SABAYON	Créée le : 07.03.2008 Révisée le : 07.01.2021 (8) Par NSC Page 1 / 2

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement développé pour l'élaboration d'un sabayon.

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

Sucre, maltodextrine de pomme de terre, jaune d'œuf en poudre (18 %) (**œuf**), huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait) (**lait**), arômes, protéines de lait (**lait**), épaississants : E461 – E415.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, œuf.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 450 g de préparation + 600 ml de crème UHT 35% de matière grasse + 400 ml d'eau.

Une boîte de 1,125kg + 1,5L de crème + 1L eau.

Rendement : 75 à 90 portions.

A l'aide d'un batteur, délayer doucement pendant 1 minute la quantité nécessaire de préparation dans le mélange eau + crème. Battre à grande vitesse pendant 5 minutes.

Disposer les fruits de votre choix au fond des ramequins et napper les avec le sabayon. Placer les ramequins en chambre froide pendant 2 heures minimum. Le sabayon peut se servir froid ou chaud. Si vous désirez le servir chaud, passer au chalumeau ou au grill du four jusqu'à l'obtention d'un aspect gratiné. Consommer dans les meilleurs délais. Bon appétit.

Suggestions d'utilisation :

1. Personnaliser en ajoutant quelques gouttes d'arôme liquide SELECTAL (large variété de parfums) ou d'alcool.
2. Disposer des marrons glacés dans les coupes, napper de sabayon et mettre dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
3. En gratin de fruits : répartir des fruits rouges dans des plats individuels. Verser le sabayon et faire gratiner au four à 20 cm du grill. Retirer dès que le sabayon commence à dorer. Servir tiède.
4. En coupe normande : faire revenir des tranches de pommes SELECTAL avec du caramel au beurre salé SELECTAL. Dresser les tranches de pommes dans des coupes et napper de sabayon, que vous aurez parfumé au calvados. Ajouter quelques amandes effilées en décoration.
5. Le sabayon SELECTAL peut également être utilisé pour garnir un fond de pâte sucrée ou sablée pour toute confection de tarte aux fruits.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée sans fruits avec 16.7 mL de crème à 35% + 11,1mL d'eau (poids d'une portion environ 40,3g)
Energie (kJ):	1958	470
Energie (kcal):	466	113
Matières grasses en g	18	7.9
Dont acides gras saturés en g:	9.8	5.1
Glucides en g	68	9.0
Dont sucres en g:	36	4.7
Protéines en g	7.8	1.3
Sel (Na x 2,5) en g	0.2	0.03

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

Catégorie d'aliment :	Desserts >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles <	300 000 /g
Coliformes totaux <	1 000 /g
Escherichia coli <	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs <	30 /g
Staphylocoque pathogènes <	100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

	Réf. info : S732	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801915 Code vrac : 679801911 indice 5 Réf. R&D : 112E409	<i>Préparation déshydratée pour SABAYON</i>	Créée le : 07.03.2008 Révisée le : 07.01.2021 (8) Par NSC Page 2 / 2

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,125kg

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.