

	Code produit : 4415	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7530717 Code vrac : 7530702 indice 8 Réf. R&D : 125P17036	Préparation déshydratée pour ENTREMETS PRALINE (1 kg)	Créée le : 07.05.93 Révisée le : 26.07.23 (VBU) (17) Page 1 / 1

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

Sucre, amidon de maïs, dextrose de blé, praliné grains (noisette, sucre) (**fruits à coque**) (3,5%), cacao, géifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arômes, épaississant : gomme xanthane, huile de colza.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 100 g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 10 litres de lait UHT.**
Rendement : 80 à 100 portions

Mise en œuvre: Diluer le contenu de la boîte dans 1 litre de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait, verser le mélange dans le lait bouillant. Reporter à douce ébullition 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Verser en ramequins et mettre au froid 2heures avant de servir.

Mise en œuvre express : Mettre un peu d'eau froide au fond de la casserole (évite au lait d'accrocher), faire chauffer jusqu'à ébullition les ¾ du lait. Avec le ¼ restant, faire une prédilution de l'entremets. Quand le lait est en ébullition, verser ce mélange dedans. Remuer au fouet. Quelques secondes suffisent pour que l'ébullition reprenne, laisser cuire quelques instants. Verser en ramequins et mettre au froid 2 heures avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 125 mL de lait (poids d'une portion environ 138g)
Energie (kJ):	1657	447
Energie (kcal):	391	106
Matières grasses en g	2,3	2,2
Dont acides gras saturés en g	0,5	1,2
Glucides en g	90	17
Dont sucres en g	78	16
Fibres en g	2,5	<0,5
Protéines en g	0,9	4,3
Sel* (Na x 2,5) en g	0,10	0,15

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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

Boîte de 1 kilogramme.

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.