

	Code produit : 4561	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7470317 Code vrac : 7470302 indice 6 Réf. R&D : 149E18071	Préparation déshydratée pour CREME BRULEE à froid (1 kg)	Créée le : 17.07.03 Révisée le : 07.07.2023 (16) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème brûlée aromatisée.

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

Sucre, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, arômes, gélifiants : E401 – E516, stabilisant : E450, œuf entier en poudre (1%) (CEUF), colorants : E100 – E160a – E160c, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : une boîte pour 5 litres de lait UHT + 5 litres de crème UHT à 35% de matières grasses.

Dosage indicatif : 100 g pour 0,5 litre de lait + 0,5 litre de crème UHT à 35% de matières grasses.

Rendement : 100 portions.

A préparer de préférence au mixer : verser la préparation sur le mélange lait + crème, puis mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Garder le mixer au fond du récipient pour éviter de faire de la mousse. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

Ou bien, délayer au fouet la préparation avec 1/3 du volume de lait. Travailler quelques instants pour lisser, puis incorporer progressivement le reste du lait + crème. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

Suggestions : Caraméliser vos crèmes avec du Magic Sucre ou brûler la cassonade.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 10g de préparation + 50 ml de lait + 50ml de crème 35% de matières grasses (environ 110g)
Energie (kJ)	1620	940
Energie (kcal)	382	227
Matières grasses en g	0,5	18
Dont acides gras saturés en g	0,1	12
Glucides en g	93	13
Dont sucres en g	78	11
Fibres en g	1,5	0,2
Protéines en g	0,5	2,8
Sel (Na x 2,5) en g	2,2	0,30

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 :	Dessert >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximums

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		non détecté /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 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.