

	Code produit : 4579 Réf. info : 7411417 Code vrac : 7411402 indice 8 Réf. R&D : 083E1206	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> APPAREIL POUR TARTE FONDANTE AU CHOCOLAT	Créée le : 01.02.2010 Révisée le : 11.03.2020 (15) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un appareil pour tarte fondante au chocolat.

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

Sucre, chocolat en poudre (sucre, cacao) (21,87%), dextrose de blé, pépites de chocolat (10%)(sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme vanille), beurre de cacao, amidon de maïs, cacao maigre en poudre, huile de colza, gélifiant : carraghénane (stabilisant : E508, dextrose de maïs).

MODE D'UTILISATION

Dosage : Une boîte de 800g de préparation pour 2 litres de crème liquide UHT.

Rendement : 55 à 60 tartelettes diamètre 8,5 cm.
 40 à 45 tartelettes diamètre 11cm.
 5 à 6 tartes de 10 personnes.

Porter à ébullition la crème, ajouter la préparation en mélangeant au fouet jusqu'à obtenir à nouveau une petite ébullition. Garnir vos fonds. Réserver au froid 2 heures avant de servir.

Suggestions : Pour un produit plus souple à travailler, remplacer 1/4 de la crème par du lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 appareil à tartelette de diamètre 11cm préparé avec 50mL de crème liquide UHT 35% matières grasses (poids d'une portion environ 70g)
Energie (kJ):	1860	1050
Energie (kcal):	442	253
Matières grasses en g	14	20
Dont acides gras saturés en g:	6,5	13
Glucides en g :	74	16
Dont sucres en g:	68	14
Protéines en g :	2,8	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,08	0,05

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
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
 DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 800g.

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.