

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | Code produit : 4580 Réf. info : 7411019 Code vrac : 7411002 Indice : 10 Réf. R&D : 196E1101 | FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> MOELLEUX AUX POMMES façon TATIN <i>et ses pépites de caramel (4,15kg)</i> | Créée le : 19.01.2007 Révisée le : 12.03.2024 (10) Par MHA Page 1 / 1 |
| | | | |

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), pomme (12%), œuf entier en poudre (**œuf**), éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza (**lait**) (5%), poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate acide de sodium, arômes.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Un sachet de 4,15kg + 1,5 litre d'eau + 1,2kg de matière grasse (beurre ou huile) = 10 moules à cake de 12 parts**

Dosage indicatif : 415g de préparation + 150ml d'eau + 120g de matière grasse (beurre ou huile) = 1 moule à cake de 12 parts

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile à la main ou au batteur puis homogénéiser. Garnir des moules à cake beurrés au 2/3 et cuire à four sec à 170°C pendant 45 minutes.

Suggestion : pour accentuer le goût tatin et pour plus de moelleux, élaborer votre mélange moitié beurre ½ sel moitié huile.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec du beurre (poids d'une portion environ 57g) |
|---------------------------------|--|---|
| Energie (kJ) : | 1636 | 870 |
| Energie (kcal) : | 386 | 208 |
| Matières grasses en g : | 4,3 | 9,7 |
| Dont acides gras saturés en g : | 1,4 | 6,0 |
| Glucides en g : | 78 | 27 |
| Dont sucres en g : | 51 | 18 |
| Fibres en g : | 2,7 | 0,9 |
| Protéines en g : | 8,0 | 2,8 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 0,60 | 0,23 |

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

| | | |
|--------------------------------|---|------------------|
| Flore aérobie mésophile totale | < | 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobie sulfite-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 4,15kg.

Carton de 6 sachets.

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.