

	Code produit : 4632 Réf info : COR4632 Code vrac : COR4632V indice 3 Réf. R&D : 340E1702	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CREME GOURMANDE SPECULOOS	Créée le : 13.12.2017 (RG) Révisée le : 04.01.2023 (4) (NSC) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème gourmande spéculoos.

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

Sucre, spéculoos (farine de blé, sucre, huile et graisse végétales (palme et colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (E500), sel, cannelle) (35%) (**gluten**), épaississants : amidon modifiée de maïs E1422 – gomme xanthane, cannelle, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), huile de colza, colorant : caramel E150c.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE DE PREPARATION

Dosage : une boîte 1,2kg pour 4 litres de lait UHT + 4 litres de crème UHT à 35% de matières grasses ou adapter vos proportions jusqu'à 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème.

Dosage : 150 g pour 500ml de lait UHT ½ écrémé + 500ml de crème liquide ou adapter vos proportions jusqu'à 650 ml de lait UHT ½ écrémé + 350 ml de crème liquide UHT à 35% de matières grasses.

<u>Mode opératoire 1 :</u>	<u>Mode opératoire 2 :</u>
- Porter à ébullition le mélange lait+crème. - Hors du feu, ajouter la préparation et mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution. - Répartir la crème dans des coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir	- Porter à ébullition le mélange lait+crème. -Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant. - Répartir la crème dans des coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15g de préparation + 50 mL de lait + 50ml de crème (poids d'une portion environ 115 g)
Energie (kJ):	1791	957
Energie (kcal):	424	230
Matières grasses en g	7,2	17
Dont acides gras saturés en g:	3,1	12
Glucides en g	87	16
Dont sucres en g:	67	13
Fibres en g :	1.9	<0,5
Protéines en g	1,8	3,1
Sel (Na x 2,5) en g	0,38	0,15

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des 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 maximum

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1,2 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.