

	Product code : 4651	FICHE TECHNIQUE	Créée le : 20.06.2017 (RG) Révisée le : 20.03.2023 (3) Page 1 / 1
	Réf info : COR4651 Code vrac : COR4651V indice 3 Réf. R&D : 149E1701	Préparation déshydratée pour MOUSSE NOIRE (1kg)	

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse noire.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (61,14%), sirop de glucose de maïs ou de blé, huile de coco raffinée, colorant : caramel E150c, copeaux de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille) (4,3%) (**soja, lait**), émulsifiant : E472b, gélatine de bœuf, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), protéine de lait (**lait**), gélifiant : alginate de sodium, arômes.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient (en l'état et/ou dérivés) : lait, soja.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 500g pour 1 litre de lait UHT ½ écrémé tempéré entre 8° et 20°C.

Soit une boîte pour 2 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (8 à 20°C).

Rendement : 50 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 2 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré entre 8° et 20°C.

Monter au batteur : doucement pendant 1 minute, battre ensuite à grande vitesse pendant 4 minutes.

Verser dans des ramequins et placer les au réfrigérateur 2 heures.

Suggestion du chef : Pour une boîte de 1000g et 2 litres de lait ½ écrémé.

Ajouter plus ou moins 200g de beurre fondu liquide non chaud juste à la fin du foisonnement. Laisser le beurre s'incorporer au mélange pendant quelques secondes à vitesse moyenne, c'est prêt.

Pour les amateurs de chocolat, utiliser du beurre ½ sel, c'est extra.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 20g de préparation + 40 ml de lait (environ 60g)
Energie (kJ):	1870	453
Energie (kcal):	447	108
Matières grasses en g :	19	4,4
Dont acides gras saturés en g:	16	3,6
Glucides en g :	55	13
Dont sucres en g:	41	10
Fibres en g :	9,4	3,1
Protéines en g :	9,2	3,2
Sel (Na x 2,5) en g :	0,15	0,08

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 et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles <	300 000 /g
Coliformes totaux <	1 000 /g
Escherichia coli <	10 /g
Anaérobies 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 = 18 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'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.