

	<b>Réf. Info : S959</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 679801775 Code vrac : 679801771 indice 3 Réf. R&D : 207E1204	<b>Préparation déshydratée pour CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT</b>	Créée le : 15.03.2007 Révisée le : 12.03.19 (12) Par TAD Page 1 / 1

**LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlementation UE 1169/2011)

Chocolat en poudre (31,25%) (sucre, cacao), farine de blé (**GLUTEN**), sucre, œuf entier en poudre (**ŒUF**), beurre de cacao, huile de colza, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, arôme.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : La boîte de 1,25 kg pour 188 g de beurre fondu + 625 ml d'eau.

Rendement : 25 à 30 parts

Délayer au fouet pendant 3 à 4 minutes la quantité nécessaire de produit avec l'eau et le beurre jusqu'à l'obtention d'un appareil bien homogène. Préchauffer le four à 170°C. Beurrer préalablement les moules (dariole, moule cannelé, ramequin...) et les remplir avec la préparation (au niveau du remplissage, ne pas dépasser la moitié du moule).

Faire cuire environ 5 minutes, selon le fondant désiré. Laisser tiédir et déguster.

Suggestions : Sucre le moule beurré, afin d'obtenir un gâteau plus « croustillant » à l'extérieur.

Vous pouvez également ajouter à votre mélange des pépites de chocolat (environ 10 g pour 125 g de préparation).

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour un cœur fondant préparé avec 41,7 g de préparation + 6,3 g de beurre + 20,8 ml d'eau (environ 69 g)
Energie (kJ)	1784	934
Energie (kcal)	424	223
Matières grasses en g	12	10
Dont acides gras saturés en g	5,0	5,6
Glucides en g	69	29
Dont sucres en g	48	20
Protéines en g	7,8	3,3
Sel (Na x 2.5) en g	0,48	0,20

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

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts <15% de lipides et >20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	4 repas sur 20 consécutifs maximum

**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		absence /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 1,25kg.

**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.