

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
CREME BRULEE**

Réf info : T53 11 975

Code vrac : T5311975V indice 2

Code R&D : 178P13036

Créée le : 06.06.2014 (LS)

Révisée le : 09.01.2017 (2) (RG)

Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, sirop de glucose de blé, amidon de maïs, sucre caramélisant, arômes, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), œuf entier en poudre (œuf), épaississant : gomme xanthane, colorants : E100-E160a-E160c-E150c.

MODE DE PREPARATION

1. Faire bouillir le liquide (lait et crème ou la crème seule)
2. Ajouter la poudre en remuant au fouet
3. Tout en remuant porter à frémissement 1min. C'est prêt !
4. Verser dans les moules prévus. Laisser refroidir
5. Saupoudrer de sucre roux cristallisé
6. Caraméliser au grill du four, à la salamandre ou avec la flamme d'un chalumeau

DOSAGE

Produit	Lait	Crème liquide	Produit reconstituée	Portions
135g	0,5L	0,5L	1L	10
La boîte : 810g	3L	3L	6L	60

Délicieuse telle quelle, cette crème brûlée peut également être agrémentée d'un peu de cannelle selon les goûts.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50ml de lait et 50ml de crème (poids d'une portion environ 114g)
Energie (kJ):	1620	990
Energie (kcal):	382	238
Matières grasses en g	0,6	18
Dont acides gras saturés en g:	0,2	12
Glucides en g :	93	16
Dont sucres en g:	67	12
Protéines en g :	0,6	2,8
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,08	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

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 810g

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 oeuvre 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011