

Fiche technique :

COMPLET préparation pour crème à froid CREME PATISSIERE A FROID PB*

Société COMPLET S.à.R.L.

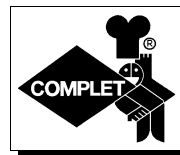
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

27

Autres codes:

26 (10 kg) , 590 (5 x 1kg), 1718 (4x2,5 kg)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	25 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	2,7% (dont AG saturés 1,8%)
Protéines	2,5%
Glucides	88,2% (dont sucres 65,1%)
Sodium	0,3%
Equivalent/sel	0,75%
Divers	Fibres : 0,4%
Valeur nutritionnelle	392 kcal / 100g 1643 kJ / 100g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 10
Coliformes totaux / 1g	< 1 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	30
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 500
Moisissures / 1g	< 500

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Sucre, amidon modifié, LACTOSERUM en poudre, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, dextrose, LAIT entier enrichi en matière grasse laitière, protéines du LAIT, épaississant E401, sel, stabilisant E450, LACTOSE, arôme, colorants : (E160a, E101).
Fabriqué en France.

Date

24/04/2014

Version

F

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Crème Pâtissière à froid PB* 350 - 400 g
Eau ou lait 1 l

Mélanger COMPLET Crème Pâtissière à Froid PB* et l'eau ou le lait froid au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

* Permet la réalisation de pâtisseries "Pur Beurre"

Supporte la congélation et la cuisson.

1 kg de COMPLET Crème Pâtissière à froid PB permet de garnir 45 éclairs (80g/éclair)

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.