

Fiche technique :

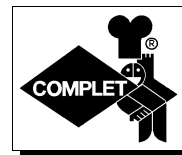
COMPLET préparation pour crème à froid CREME SILVIA PB *

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

163

Autres codes:

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, vanillé

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	2,0 %
Protéines	4,0 %
Glucides	86,4 %
Sels minéraux	2,0 %
Humidité	5,6 %
Divers	/
Valeur nutritionnelle	379 kCal / 100 g 1586 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	abs.
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 10
Coliformes totaux / 1g	< 1000
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, amidons modifiés, lactosérum, amidon de froment, lait écrémé en poudre, lactose, matière grasse laitière, stabilisants : (E516, E450), épaississant E401, protéines du lait, colorants : (E160a, extrait de curcumin), arôme.
-------------	--

Date 17/09/2009

Version C

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Crème Silvia 600 g
Eau 1 l

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse (1 à 2 mn).

Après 15 min de repos, refoisonner la crème pendant 2 min pour obtenir moins d'élasticité.

* Permet la réalisation de pâtisserie "Pur Beurre"

1 kg de COMPLET Crème Silvia permet de garnir 50 pains aux raisins (50g/unité)

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 25/10/2012 et peuvent être sujettes à modifications.