

Fiche technique :

COMPLET préparation pour masse battue GAMIP CAKE

Société COMPLET S.à.R.L.

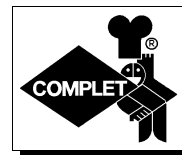
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

745

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	neutre

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Lipides	1,5%(dont AG saturés 0,9%)
Protéines	7,6%
Glucides	78,6%(dont sucres 38,2%)
Sodium	0,4%
Equivalent/sel	1%
Divers	Fibres : 2,2%
Valeur nutritionnelle	368 kcal / 100g 1525 kJ / 100g
Remarque	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Farine de FROMENT, sucre, poudre à lever : (E450, E500, E341), amidon modifié, émulsifiants : (E475, E471), amidon de FROMENT, sel, poudre de LAIT écrémé, colorant E160a, colorant alimentaire : extrait végétal, agents de traitement de la farine: E300.
Fabriqué en France.

Date

08/07/2014

Version

C

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

GAMIP CAKE	1 kg
Matière grasse	400 g
Oeufs	400 g
Fruits confits	300 g
Raisins secs	300 g
Rhum	100 g

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec GAMIP CAKE et les oeufs pendant 1min en 1ère puis 3 min en vitesse moyenne, incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1ère vitesse.

Cuisson : 180°C pendant 45 min pour des pièces de 300 g

Les cakes peuvent se congeler crus.

* ne contient pas de fruits : notre préparation est spécifique pour l'utilisation décrite dans la recette de base.

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.