

Fiche technique :

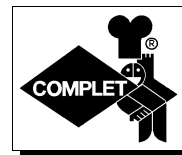
COMPLET préparation pour masse battue cacaotée GAMIP MOELLEUX CACAO

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

750

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, brun
Goût, odeur	cacaoté

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Lipides	3,6%(dont AG saturés 1,9%)
Protéines	6,6%
Glucides	78,6%(dont sucres 49,5%)
Sodium	0,4%
Equivalent/sel	1%
Divers	Fibres : 3,5%
Valeur nutritionnelle	385 kcal / 100g 1590 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

Sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, poudre de cacao (env. 7,9%), poudre d'OEUF entier, amidon modifié, farine pré-gélatinisée de maïs, poudres à lever:(E450, E500, E341), poudre de LACTOSERUM, émulsifiants:(E472e, E472b, E472a), sel, arôme.
Fabriqué en France.

Date

11/06/2014

Version

C

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Recette de base pour entremet cacaoté, pavé, gâteau fondant :

GAMIP MOELLEUX CACAO : 1000 g
Huile : 450 g
Œufs : 200 g
Eau : 200 g

Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur, ajouter GAMIP MOELLEUX CACAO et ensuite l'eau.

Mélanger cet appareil à la feuille en 1ère vitesse pendant une minute et en 2ème vitesse de 4 à 5 minutes.

Garnir des moules en papier*.

*Les moules en papier COMPLET sont disponibles chez vos grossistes :

Code article 908 (Moule rond Diam. 170 mm)

Code article 909 (Moule rond Diam. 120 mm)

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.