



## FICHE TECHNIQUE

### CREME PATISSIERE SUPER À LA VANILLE BOURBON 25 KG art.1-42-008896

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud Super. Permet la préparation de pâtisseries "pur beurre" ou "au beurre" et "à la vanille Bourbon".

#### DENOMINATION

En accord avec la position de l'administration centrale de la DGCCRF portant sur les appellations des préparations pour crèmes pâtissières et pour garnitures pâtissières datée du 11/04/2013, ce produit est classé :

- d'une part, dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec du lait et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour crème pâtissière".
- d'autre part, dans la catégorie des produits ne contenant pas de matière grasse végétale et donc il permet d'utiliser les mentions "pur beurre" et "au beurre".

#### MODE D'EMPLOI

##### CREME PATISSIERE

Délayez 80 g de préparation pour crème pâtissière à chaud super ancel avec 1/4 de litre de lait froid. Incorporez 1 ou 2 oeufs. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec 200 à 250 g de sucre. Retirez du feu et, tout en remuant, versez le mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer puis retirez le du feu.

##### FLAN PARISIEN

Délayez 100 g de préparation pour crème pâtissière à chaud super ancel avec 1/4 de litre de lait froid. Incorporez 1 ou 2 oeufs. Faites bouillir le reste du lait avec 150 à 200 g de sucre et une pincée de sel. Retirez du feu et, en remuant, versez le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Versez immédiatement la crème pâtissière ancel dans des cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laissez refroidir au moins 20 minutes. Faites cuire à four chaud 15 à 25 minutes. Laissez refroidir, le flan se découpe mieux froid.

#### INGREDIENTS

Amidon de maïs, colorants : E160b- E101i, arôme naturel de vanille Bourbon

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUES, OEUFS.**

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 20 000
Levures :	< 250
Moisissures :	< 250
E. coli :	absence dans 1g
Salmonelles :	absence dans 25g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

	Val nut produit non-préparé	Val nut produit préparé recette crème pâtissière sans œufs	Val nut produit préparé recette crème pâtissière avec œufs	Val nut produit préparé recette flan pâtissier
Energie (kJ) :	1495	592	601	570
Energie (kcal) :	352	140	142	135
Graisses (g) :	0,3	1,3	2,1	2,1
-dont Acides gras saturés (g) :	0	0,8	1	1
Glucides (g) :	87	29	27	25
-dont Sucres (g) :	0	23	22	18
Protéines (g) :	0,4	2,7	3,6	3,7
Sel (g) :	0,12	0,12	0,14	0,15

#### CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)