

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008101
		Code barre : 358473 008101 2
		MAJ : 31/05/2018
		Page : 1/3
PRODUIT	 PREPARATION INSTANTANEE POUR GARNITURE PATISSIERE YELLOW A FROID - 10 KG	REVISION : 8

Description produit :

Préparation en poudre pour la préparation à froid de garniture pâtissière.
Couleur : crème, blanc.
Goût/odeur : sucré (lait, vanille)
Aspect visuel/structure : poudre fine

Etiquetage :

Imprimé sur le sac :
* Liste des ingrédients
Imprimé au jet d'encre sur sac :
* DDM : JJ/MM/AAAA
* Lot : LJJMMAAAA

Déclaration nutritionnelle pour 100g (selon règlement INCO 1169/2011CE)
Energie: 1717 kJ / 405 kcal
Matières grasses: 4.3g
Dont acides gras saturés: 3.9g
Glucides: 89.3g
Dont sucres: 62.4g
Protéines: 1.9g
Sel: 0.762g

Ingrédients :

Sucre, amidon modifié, LACTOSE, poudre de LACTOSERUM, matières grasses végétales (coprah, palmiste et palmiste totalement hydrogénée), poudre de LAIT écrémé, stabilisants : (acétate de calcium, diphosphates, phosphates de sodium), sirop de glucose, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, esters acétiques de mono et diglycérides d'acides gras, sel, protéines de LAIT, arômes (contient LAIT), colorant: caroténoïdes.
Peut contenir des traces de gluten, oeuf et fruits à coque.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008101
		Code barre : 358473 008101 2
		MAJ : 31/05/2018
		Page : 2/3
PRODUIT	 PREPARATION INSTANTANEE POUR GARNITURE PATISSIERE YELLOW A FROID - 10 KG	REVISION : 8

Conditions de stockage :

A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C, Consommer rapidement après ouverture. Bien refermer le sac après utilisation.

Conditionnement :

Sac papier, extérieur microperforé / HDPE.
Poids net : 10 kg
Poids brut : 10.7 kg
Dimensions : 35x60 cm

Utilisation :

Mode d'emploi : Recette :

375-400g de préparation

1 litre d'eau froide

Verser la préparation dans l'eau froide.

Mélanger au batteur en première vitesse afin d'obtenir une masse liée.

Fouetter ensuite en 3ème vitesse pendant 3 minutes environ jusqu'à obtention d'une masse lisse, légère et brillante.

La fermeté désirée s'obtient après 10 minutes de repos.

Application : Spécialement étudiée pour la réalisation de vos garnitures pâtisseries, tartes, choux, éclairs...

La garniture supporte la cuisson et la congélation.

CE PRODUIT NE DONNE PAS LE DROIT A L'APPELLATION CREME PATISSIERE

Conservation et traçabilité :

12 mois



FICHE TECHNIQUE

CODE : 008101

Code barre : 358473 008101 2

MAJ : 31/05/2018

Page : 3/3



PRODUIT

**PREPARATION INSTANTANEE POUR
GARNITURE PATISSIERE YELLOW A FROID
- 10 KG**

REVISION : 8

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés	X	
Oeuf et dérivés		O
Gluten		O
Noix et fruits à coques		O

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée