

	<b>Code produit : 4544</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7700117</b> Code vrac : 7700102 indice 8 Réf. R&D : 160E1606	<b>Préparation déshydratée pour Crème</b> <b>TIRAMISU</b> <b>(1,2 kg)</b>	Créé-le : 15.07.98 Révisée le : 12.03.2024 (20) Par VBU Page 1 / 1

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème tiramisu aromatisée.

## LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n° 1169/2011)

Sucre, crème en poudre (**lait**), sirop de glucose de maïs ou de blé, huile de coco raffinée, dextrose de blé, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), mascarpone (lait écrémé en poudre, protéines de lait, stabilisant : E339) (4,2%) (**lait**), émulsifiant : E472b, gélatine de bœuf, poudre de fromage blanc (**lait**), protéines de lait (**lait**), arômes, colorants : E101-E160b(ii).

## MODE D'UTILISATION

**Dosage** : 400 g pour 1 litre de lait. **Une boîte pour 3 litres de lait.**

**Rendement** : 65 à 75 portions.

Dans la cuve du batteur, délayer la préparation avec le lait froid. Bien mélanger manuellement avec le fouet.

Battre à grande vitesse environ 5 minutes. Mettre en ramequins et réserver au froid 2 heures minimum.

### Suggestions :

**Présentation crème** : servir en coupelles saupoudrées de cacao, avec des fruits, du coulis.

**Présentation tiramisu** : imbiber un biscuit d'extrait de café et éventuellement d'amaretto. Mettre au fond des coupelles, recouvrir de la préparation et saupoudrer de cacao. S'en servir pour garnir une génoise.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté.	Valeurs théoriques pour 1portion de produit reconstitué (avec 40ml de lait)
Energie (kJ)	2039	409
Energie (kcal)	486	97
Matières grasses en g	20	3,8
Dont acides gras saturés en g	16	2,9
Glucides en g	67	13
Dont sucres en g	56	11
Fibres en g	<0,5	<0,5
Protéines en g	9,4	2,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,25	0,08

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs.

## POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés **

\*\*Fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles <	300 000 /g
Coliformes totaux <	1 000 /g
Escherichia coli <	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs <	30 /g
Staphylocoques pathogènes <	100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

## STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 20 mois en emballage fermé d'origine.

## CONDITIONNEMENT

Boite de 1,2 kilogramme.

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.