	Réf. info : S952	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801305 Code vrac : 679801301 indice 9 Réf. R&D : 142E1803	<i>Préparation déshydratée pour</i> CREME BRULEE ou CREME RENVERSEE	Créée le : 01.02.2007 Révisée le : 07.06.2023 (9) Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème brûlée ou d'une crème renversée.

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), œuf entier en poudre (5%) (**œuf**), crème en poudre (**lait**), arômes, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), huile de colza, stabilisant : E450, colorants : E100 – E160a – E160c, cannelle.

MODE D'UTILISATION

Pour une crème brûlée : 140 g de préparation + 500 ml de lait + 500ml de crème fleurette (ou crème liquide UHT).

La boîte pour 5 litres de lait + 5 litres de crème fleurette.

Pour une crème renversée : 140g de préparation pour 1 litre de lait. La boîte pour 10 litres de lait.

Rendement : 100 portions

Pour une crème brûlée : Délayer la quantité nécessaire de produit dans la crème fleurette (ou crème liquide UHT). Détendre au fouet le mélange avec le lait bouillant et porter pendant 1 minute ce mélange à ébullition en remuant. Répartir la crème dans les coupelles et laisser refroidir en chambre froide.

Au moment de servir, saupoudrer chaque portion de cassonade (ou sucre roux) et caraméliser au fer.

Pour une crème renversée : Délayer la quantité nécessaire de produit dans une partie du lait froid. Détendre au fouet le mélange avec le lait bouillant et porter pendant 1 minute ce mélange à ébullition en remuant.

Verser la crème dans les coupelles et laisser refroidir en chambre froide.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de crème brûlée préparée avec environ 50 mL de lait et 50 mL de crème à 35% de matière grasse (poids d'une portion environ 114g)	Valeurs théoriques pour 1 portion de crème renversée préparée avec environ 100 mL de lait (poids d'une portion environ 114g)
Energie (kJ):	1697	959	433
Energie (kcal):	401	231	103
Matières grasses en g :	3,9	17	2,1
Dont acides gras saturés en g:	1,5	11	1,3
Glucides en g :	88	16	17
Dont sucres en g:	75	14	15
Fibres en g :	0,7	<0,5	<0,5
Protéines en g :	3,0	3,3	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,53	0,15	0,18


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

Pour une utilisation en crème brûlée

Catégorie d'aliment :	Desserts contenant plus de 15% de lipides
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 maximum

	Réf. info : S952	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801305 Code vrac : 679801301 indice 9 Réf. R&D : 142E1803	<i>Préparation déshydratée pour</i> CREME BRULEE ou CREME RENVERSEE	Créée le : 01.02.2007 Révisée le : 07.06.2023 (9) Page 2 / 2

Pour une utilisation en crème renversée

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés \geq 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,4kg.

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 œuvre 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.