

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008191
		Code barre : 358473 008191 3
		MAJ : 20/03/2017
		Page : 1/3
PRODUIT	 PREPARATION EN POUDRE POUR CREME PATISSIERE SUPREME A CHAUD - 25KG	REVISION : 2

Description produit :

Préparation en poudre pour préparation de crème pâtissière à chaud suprême et pour flan parisien. Permet la préparation de pâtisseries avec l'appellation "pur beurre"

Etiquetage :

Etiquette sur sac :
* Liste des ingrédients
* DDM: JJ/MM/MM

Déclaration nutritionnelle pour 100g (selon règlement INCO 1169/2011CE)
Energie: 1495 kJ / 352 kcal
Matières grasses: 0.3g
Dont acides gras saturés: 0g
Glucides: 87g
Dont sucres: 0g
Protéines: 0.4g
Sel: 0.12g



Ingrédients :

Amidon de maïs, colorants : E160b, E101, arôme vanille.
Traces éventuelles de : gluten, lait, fruits à coque, œufs.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008191
		Code barre : 358473 008191 3
		MAJ : 20/03/2017
		Page : 2/3
PRODUIT	 PREPARATION EN POUDRE POUR CREME PATISSIERE SUPREME A CHAUD - 25KG	REVISION : 2

Conditionnement :

Sac papier tricouche
Poids net : 25 kg
Poids brut: 25.2kg

Dimensions du sac: 370 x 150 x 700mm

Utilisation :

Mode d'emploi : Recette: CREME PATISSIERE
Préparation en poudre pour crème pâtissière DGF ROYAL: 80g
Sucre: 200 à 250g
Oeufs entiers (facultatif): 1 à 2
Lait: 1 litre

Délayer 80g de préparation pour crème pâtissière DGF Royal avec 250g prélevé sur le litre.
Faire bouillir le reste du lait avec 200 à 250g de sucre.
Retirer la casserole du feu et, en remuant, verser le 1er mélange.
Porter à ébullition sans cesser de remuer puis, retirer du feu.

Recette FLAN PARISIEN:
Préparation en poudre pour crème pâtissière DGF ROYAL: 100g
Sucre: 150 à 200g
Oeufs entiers (facultatif): 1 à 2
Lait: 1 litre

Délayer 100g de préparation pour crème pâtissière DGF Royal avec 250g prélevé sur le litre.
Faire bouillir le reste du lait avec 150 à 200g de sucre et une pincée de sel.
Retirer du feu, et en remuant, verser le premier mélange.
Faire cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer.
Puis verser immédiatement la crème dans les cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laisser refroidir au moins 20minutes. Faire cuire à four chaud 15 à 25 minutes. Laisser refroidir, le flan se découpe mieux.
Application : Pâtisseries

Conservation et traçabilité :

24 mois

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008191
		Code barre : 358473 008191 3
		MAJ : 20/03/2017
		Page : 3/3
PRODUIT	 PREPARATION EN POUDRE POUR CREME PATISSIERE SUPREME A CHAUD - 25KG	REVISION : 2

Allergènes

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

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée