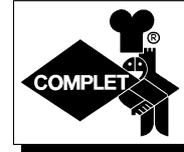


Fiche technique :

COMPLET préparation pour masse battue FINANCIER

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277
57605 FORBACH CEDEX
Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

98

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	5 x 1 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc - crème
Goût, odeur	amandes

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	14,6 % (dont AG saturés 1,2%)
Protéines	12,8 %
Glucides	62,8 % (dont sucres 45,9%)
Sels minéraux	/
Humidité	/
Divers	Fibres : 3,1 % Sodium : 0,4 %
Valeur nutritionnelle	439 kCal / 100 g 1838 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Sucre, amandes en poudre (26 %), amidon modifié, farine de blé, blancs d'œufs en poudre, stabilisant : E420, farine de lupin, poudre à lever : (E450, E500), amidon de froment, arôme.

Date

13/10/2011

Version

E

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :
COMPLET Financier 1 kg
Eau 500 g
Beurre fondu 500 g

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur COMPLET Financier et l'eau et ajouter le beurre noisette. Bien fouetter de façon à obtenir un appareil homogène 1 minute environ. Couler l'appareil dans des petits moules et passer environ 10 minutes au four à 230 - 240 ° C.

Nota : graisser les moules au Complétin plastique.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 13/03/2012 et peuvent être sujettes à modifications.