

Fiche technique :

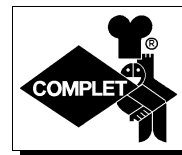
COMPLET préparation pour petites pâtisseries MADELEINE

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

1572

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Lipides	2,0%
Protéines	5,1%
Glucides	83,5%
Sels minéraux	
Humidité	
Divers	Fibres : 1,0% Sodium : 0,4%
Valeur nutritionnelle	380 kcal / 100g 1589 kJ / 100g
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, farine de froment, amidon de froment, amidon, lait écrémé en poudre, amidon modifié, poudre d'œufs entiers, poudre à lever : (E450, E500, E341), émulsifiants : (E475, E471, E481), stabilisant E516, sirop de glucose, sel, arôme, lactosérum, gluten de blé, épaississant E415.

Date

16/09/2011

Version

E

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE n°1 :

Mix Madeleine 1 000 g
Œufs 400 g
Lait 100 g
Beurre fondu 400 g

RECETTE n°2 :

Mix Madeleine 1 000 g
Oeufs 300 g
Lait 200 g
Huile 400 g

Mélanger la Préparation pour Madeleine, les œufs et le lait dans une cuve à la feuille, 1 min en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse.

Rajouter le beurre fondu ou l'huile, et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Graisser des moules à Madeleine (au Completin Plastique Code article 36), puis les fariner légèrement.

Garnir les alvéoles du moule à la poche.

Cuisson : 10 à 12 min à 250°C.

1 kg de Mix Madeleine permet de réaliser environ 100 Madeleines.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 22/04/2014 et peuvent être sujettes à modifications.