

BLANC GALLIA

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspect physique et organoleptiques	<i>Le blanc Gallia, constitué de Blancs d'Œuf, sélectionnés pour leur haut pouvoir foisonnant, pasteurisés et atomisés.</i>
Composition	<i>Blanc d'oeuf de poule séché pasteurisé, stabilisant : gomme de xanthane (E415), agent foisonnant : citrate de triéthyl (E1505)</i>

DESCRIPTION

Mode d'action/Propriétés	<p><i>Le blanc Gallia monte en neige et tient mieux que les blancs frais. Ajouté en faible quantité, il renforce les blancs frais ou congelés et les empêche de grainer. Pouvoir liant coagulant. Pouvoir moussant, c'est la faculté d'emmagasiner des bulles d'air au cours du battage. La présence de traces de jaunes d'oeuf ou de matières grasses pénalise le foisonnement des pâtes.</i></p> <p><i>En incorporation avec des blancs frais ou surgelés, il est conseillé d'utiliser le BLANC GALLIA entre 2% et 5%.</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>Verser la quantité d'eau froide indiquée, dans la bassine à blanc.</i>➤ <i>Mettre la batteuse au ralenti.</i>➤ <i>Saupoudrer la dose de Blanc d'Oeuf séché GALLIA.</i>➤ <i>Augmenter la vitesse peu à peu. On obtient une neige blanche, ferme, très serrée en 10 minutes.</i> <p><i>La température idéale de battage se situe à 21°C, il est donc préférable de tempérer l'albumine d'oeuf avant utilisation. L'acidité des pâtes joue également un grand rôle dans la stabilité des mousses (pH optimum 5,5).</i></p>
---------------------------------	--

DOSAGES RECOMMANDÉS

DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Pâtisserie-biscuiterie : <ul style="list-style-type: none">➤ mousse et meringuage,➤ mouillage pour macarons et fours amandes	<i>150 g pour 1 litre d'eau</i> <i>75 g pour 1 litre d'eau</i>
Confiserie	<i>160 g pour 1 litre d'eau</i>

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
<p>04.2.1 Fruits et Légumes séchés – Les additifs E 410, E412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.</p> <p>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</p> <p>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</p> <p>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</p> <p>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<p>04.2.3 Fruits et légumes en conserve – Uniquement châtaignes conservées dans un liquide</p>	Quantum Satis
<p>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</p>	250 g de Blanc Gallia / Kg de produit fini // 10.000 mg de Gomme Xanthane E415 par / Kg de produit fini – Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418
05 Confiserie	
<p>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine - Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule – ne peut pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion</p> <p>05.3 Chewing-Gum</p> <p>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)

07 Produits de Boulangerie		
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes		Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.		

RECETTES

Coque pour macarons

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 g de poudre d'amandes ➤ 200 g de sucre glace ➤ 70 g de blancs d'œufs ➤ 200 g de sucre semoule ➤ 50 g d'eau ➤ 1 g de Blanc Gallia
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre les blancs d'œufs Gallia dans la cuve et mélanger avec le fouet ➤ Cuire le sucre semoule avec l'eau à 118° ➤ Une fois le sucre à 155°, bien serrer les blancs ➤ Incorporer le sucre cuit au blanc sans arrêter le mélange ➤ Incorporer la deuxième partie des blancs et laisser tourner jusqu'à ce que la meringue soit refroidie ➤ Incorporer le TPT ➤ Macaroner, pocher, laisser crouter et cuire
Meringue	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g de blancs d'œufs ➤ 2 g de blancs Gallia ➤ 100 g de sucre semoule ➤ 100 g de sucre glace
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger les blancs d'œufs avec les blancs Gallia dans le batteur ➤ Une fois que les blancs commencent à mousser, incorporer le sucre semoule ➤ Une fois la meringue bien serrée, incorporer progressivement le sucre glace ➤ Pocher les meringues et cuire à 85° pendant 2 h
Mousse	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 260 g de purée de pomme ➤ 260 g de purée d'ananas ➤ 110 g de masse de gélatine ➤ 60 g de blancs d'œufs ➤ 1.2 g de blancs Gallia ➤ 60 g de glucose ➤ 60 g de sucre inversé

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 315 g de crème fouettée
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Incorporer la masse de gélatine aux purées de fruits ➤ Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs, les blancs Gallia, le mélange sucre inverti-glucose déjà chauffé ➤ Incorporer une partie de meringue à la première préparation ➤ Ajouter la crème fouettée et finir avec la meringue restante
Génoise	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 144 g de jaune d'œufs ➤ 24 g d'eau ➤ 280 g de sucre ➤ 240 g de beurre fondu à 50 ° ➤ 184 g de farine ➤ 56 g de fécule ➤ 3 g de baking powder ➤ 50 g de sucre (meringue) ➤ 10 g de blancs Gallia ➤ 256 g de blancs d'œufs
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Monter à l'aide du fouet les jaunes d'œufs, avec l'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban ➤ Incorporer le beurre fondu progressivement et laisser tourner afin de réaliser une émulsion ➤ Pendant ce temps, mousser les blancs avec les blancs Gallia puis y ajouter en pluie le sucre ➤ Finir de serrer la meringue ➤ Incorporer dans la première masse une partie du mélange préalablement tamisé de farine, fécule et baking powder ➤ Pour faciliter le mélange, ajouter une corne de meringue, et enfin ajouter le reste des poudres ➤ Finir avec le reste de meringue délicatement afin de ne pas faire retomber celle-ci ➤ Couler en moule et cuire à 170° pendant 20 minutes

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	Max. 11%
Matières minérales	6 à 7%
pH	6 à 8

Caractéristiques microbiologiques

Germes Aérobie Mésophiles	Max. 10000 ufc / g
Coliformes totaux à 30°C	Max. 100 ufc / g
Coliformes thermotolérants	Max. 10 ufc / g
Staphylocoques auréus	Max. 10 ufc / g
Salmonelles	Absence dans 25 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	345 Kcal / 1447 kJ
Lipides	0.63 g
- Acides gras saturés	0.24 g
Glucides	3.47 g
- Sucre	3.47 g
Protéines	81.65 g
Fibres	3.2 g
Sel	2.7 g

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien		
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.344

Version 2

MàJ: 27/11/2019

Page 5 sur 6

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	<i>Boîtes plastique de 100 g et 1 Kg net. Carton de 10 Kg net</i>
Conditions de conservation	<i>A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé</i>
Durée de vie	<i>2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé</i>

CODE ARTICLE 100g ⇒ 10045 1Kg⇒ 251B 10Kg ⇒ 250B

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.344
Version 2
MàJ: 27/11/2019
Page 6 sur 6