



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT AU LAIT art.1-42-008865

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre légèrement agglomérée de couleur brune.
Odeur : caractéristique du cacao
Goût : caractéristique du cacao, sucré

MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (50 à 100 g selon les goûts).

Délayez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

INGREDIENTS

Sucre, 19 % chocolat au lait en poudre (sucre, lait en poudre (**lait**), beurre de cacao, cacao maigre en poudre), cacao maigre en poudre, gélatine bovine, arôme (**lait**).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%
Densité : 500 g/l

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000
Levures : < 100
Moisissures : < 100
Coliformes : < 10
Salmonelles : absence dans 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) : 1649
Energie (kcal) : 390
Graisses (g) : 5,8
dont :- Acides gras saturés (g) 3,6
Glucides (g) : 67,1
dont : - Sucres (g) 65,2
Protéines (g) 14,8
Sel (g) 1

CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)