



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT BLANC

art. 1-42-008864

DESCRIPTION

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre légèrement agglomérée de couleur blanche.
Odeur : caractéristique
Goût : note de vanille légère

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).

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

INGREDIENTS

Sucre, 23 % chocolat blanc (lait en poudre (**lait**), beurre de cacao), gélatine bovine, 6,5 % beurre de cacao, arôme.

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) : 1862
Energie (kcal) : 442
Graisses (g) : 11,9
dont :- Acides gras saturés (g) : 7,2
Glucides (g) : 69,8
dont : - Sucres (g) : 69,8
Protéines (g) : 13,8
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)