

# Fiche technique :

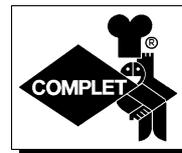
## COMPLET préparation pour petites pâtisseries MERINGUE

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** 229 **Référence:** 15186.05

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	5 kg
DLUO	18 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
Valeur nutritionnelle	376 kcal / 100 g 1575 kJ / 100 g
Matières grasses	0,0% (dont AG saturés 0%)
Glucides	65,0% (dont sucres 65,0%)
Divers	Fibres : 1%
Protéines	26,7%
Sodium	0,3%
Equivalent/sel	0,75%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staph. aureus/ 1g	< 100
Enterobactéries / 1g	< 100 000
Bacillus Cereus / 1g	< 100
E Coli / 1g	< 10
Flore aérobie / 1g	< 1 000 000
Moisissures / 1g	< 10 000
Levures / 1g	< 1 000
ASR	< 100

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

<b>Ingrédients</b>	Sucre, poudre de blanc d'OEUF, stabilisants : (E412, E300).  Peut contenir des traces de : gluten, lait. Fabriqué en Allemagne.
--------------------	--

**Date** 20/04/2017 **Version** P

### MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :  
COMPLET MERINGUE 300 g  
Eau 1000 g  
Sucre 2000 à 3000 g  
Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur le Mixe, le sucre et l'eau.  
Monter à grande vitesse jusqu'à obtention d'une neige ferme.  
Pour Meringue italienne :  
cuire le sucre dans l'eau au petit boulé et incorporer le Mixe. Monter en neige ferme.  
Température de cuisson : pour coquilles, vacherins, doigts de dames etc : 100 à 110°C. (cuire une nuit entière si possible). Pour le décor de tartes aux fruits : 200°C.  
A cette recette de base, vous pouvez adjoindre sans problème bon nombre d'ingrédients, par exemple : amandes effilées, poudre d'amande, amandes hâchées, noisettes, flocons de noix de coco etc.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 20/07/2017 et peuvent être sujettes à modifications.